# User Manual

NL

FR

DE

EN




*Passione nella cucina*




# VOORWOORD

Gefeliciteerd! U bent nu officieel eigenaar van een Boretti kooktoestel of fornuis. U zult in de aankomende jaren ontdekken dat het werken daarop een andere dimensie geeft aan het woord koken.

Wij hebben er alles aan gedaan om ervoor te zorgen dat de bediening van het toestel zo eenvoudig mogelijk is. Daarnaast treft u geen handleiding aan ter dikte van een telefoonboek maar een kort en bondig, leesbaar, exemplaar.

Wij adviseren u om voor het gebruik van uw nieuwe aanwinst deze handleiding aandachtig door te lezen teneinde problemen te voorkomen.

Mochten er na het lezen van de handleiding of tijdens het gebruik vragen ontstaan over dit product, dan vernemen wij dat graag van u.

Wij wensen u veel kookplezier!

Boretti

Index

Voorwoord

# Voor de installateur

## Algemene informatie montage

Uw Boretti moet worden geïnstalleerd door een **gekwalificeerd technicus** en in overeenstemming met de wettelijke/plaatselijke geldende normen.

Alvorens u begint met werkzaamheden op het gebied van montage of reparatie dient u zich er van te verzekeren dat het fornuis is afgesloten van de netspanning.

Uw Boretti kan worden geïnstalleerd tegen wanden die hoger zijn dan het werkblad zoals een hoge apparatenkast of een sluitende muur, op een afstand van minimaal 50 mm vanaf de zijkant van het fornuis. Boven het kookoppervlak dient tenminste 650 mm ruimte te zijn naar een aangebracht schap of afzuigkap.

Uw Boretti fornuis is standaard voorzien van een werkhoogte van ongeveer 91 cm. Indien uw Boretti is uitgevoerd met de ronde stelvoeten dan kunt u deze ook in een **verhoogde versie** aanschaffen. Het is dan mogelijk het fornuis te stellen op een hoogte van 91 tot 97 cm. Het is raadzaam de bovenkant van het kookoppervlak gelijk te stellen met de bovenkant van het werkblad. Wij adviseren het fornuis volstrekt waterpas te stellen teneinde verzekerd te zijn van een juiste werking.

De bij uw fornuis meegeleverde strip met ventilatiesleuven is alleen verplicht te gebruiken op het moment dat uw fornuis is uitgevoerd met een gasgeventileerde oven en deze aan de bovenachterzijde wordt afgedekt door tegels of een achterwand. Bij een uitvoering met een gewone elektrische oven(s) hoeft u deze niet te gebruiken en kunt u een achterwand of tegels direct op het fornuis plaatsen.

Teneinde zeker te zijn van een goede werking adviseren wij u het fornuis te gebruiken in een goed geventileerde ruimte. Met name bij fornuizen die aangesloten zijn op flessengas (butaan/propaan) is dit van groot belang.

Butaan/Propaan gas (flessengas) is zwaarder dan lucht. Ze blijven dus laag hangen in het vertrek waarin ze geplaatst zijn. (alleen bij lekkage) Er dient dus voldoende ventilatie te zijn om de gassen aan de onderkant af te voeren. De gasflessen mogen onder geen voorwaarde onder leefniveau geplaatst worden (kelders/ kruipruimtes) Dit geld ook voor lege of halflege gasflessen.

## Elektrische aansluiting

Controleer of de spanning en de capaciteit van de stroomvoorziening overeenstemmen met de karakteristieken vermeld op het typeplaatje van uw Boretti. **Dit plaatje mag nooit worden verwijderd.** De zekeringen en huishoudelijke netspanninginstallatie dient de belasting van het fornuis te kunnen verdragen. De aansluiting op het elektriciteitsnet kan vast zijn of met een stekker en stopcontact. In het laatste geval moeten de stekker en het bijbehorende stopcontact overeen komen met de geldende voorschriften. Voor alle aansluitwijzen geldt dat het fornuis verplicht moet worden geaard. Alvorens hem aan te sluiten moet u controleren of de stroomvoorziening goed is geaard. Vermijd het gebruik van reductiestukken, adapters, verlengsnoeren of afleidingen.

**Let op:**
**Kijk voor de juiste aansluitschema's op pagina 26. Alle zes schroeven dienen in alle gevallen goed vast gedraaid te worden.**

**Boretti onthoudt zich van iedere aansprakelijkheid voor schade aan personen of zaken als gevolg van het niet of niet volledig voldoen aan de bovenstaande voorschriften of als gevolg van wijzigingen aangebracht aan het fornuis.**

Let op: **Alle fornuizen worden vanuit de fabriek geleverd met een mono-fase aansluiting in het aansluitblok achter op het fornuis. Bij een aansluiting op meerdere fasen dient u deze aan de juiste (plaatselijke) normen aan te passen.**

## Gasaansluiting

Het aansluiten met een rubberen slang, die voldoet aan de geldende voorschriften, moet zodanig worden verricht dat de lengte van de slang niet groter is dan 1,5 meter; zorg dat de slang niet in aanraking komt met beweegbare onderdelen, of klem komt te zitten. Controleer alvorens u het fornuis gaat gebruiken altijd of aan alle volgende voorwaarden wordt voldaan:

– de leiding dient over de hele lengte (max. 1.5 m) geïnspecteerd te kunnen worden.
– de leiding mag niet blootstaan aan trekkrachten of scherpe bochten maken.
– de leiding mag niet in aanraking komen met scherpe voorwerpen of hoeken.
– de leiding mag op geen enkel punt van de route in aanraking komen met hete wanden van meer dan 50 graden Celsius.

Let op: **Na het aansluiten van uw Boretti dient u met zeepsop te controleren of er lekkages zijn. Doe dit nooit met een vlam.**

Let op: **Een gasslang heeft een beperkte houdbaarheid. U dient hem op tijd te vervangen voor een nieuw exemplaar.**

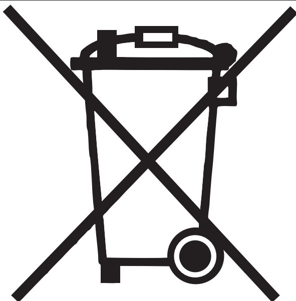
Boretti adviseert u het fornuis aan te sluiten met een buigzame metalen GIVEG slang welke via Boretti te koop is. De maximale lengte van deze slangen bedraagt 1 meter en ze zijn onbeperkt houdbaar.

Let op: **Indien uw Boretti wordt aangesloten op het gasnet door middel van een vaste (koperen) leiding dient u altijd gebruik te maken van een fiberen pakking (figuur 1)**

Let op: **Voor fornuizen die geplaatst worden in België kan de optionele Boretti gasslang niet gebruikt worden. In België dient u gebruik te maken van een BVG gekeurde gasslang.**



figuur 1



# Vóór het eerste gebruik

## Veiligheidsvoorschriften

Deze handleiding is een onderdeel van het fornuis. Hij moet gedurende de volledige levensduur van het fornuis binnen bereik worden bewaard. Wij bevelen u aan om deze handleiding zorgvuldig door te lezen alvorens u het fornuis in gebruik neemt. **De installatie dient te geschieden door gekwalificeerd personeel en in overeenstemming met de installatievoorschriften zoals in het hoofdstuk hiervoor beschreven.**

Dit fornuis is geschikt voor huishoudelijk gebruik en beantwoordt op dit moment aan de huidige EEG-richtlijnen. Het fornuis is gefabriceerd voor het koken en bakken van voedsel. Boretti kan niet aansprakelijk worden gesteld bij het anderzijds gebruiken van het toestel zoals bijvoorbeeld het verwarmen van ruimten.

Blokkeer de openingen en gleuven van uw Boretti nooit teneinde een juiste ventilatie te waarborgen. **Dit geldt ook voor de luchtsleuven aan de boven/achterzijde van het kookoppervlak echter alleen bij de gasgeventileerde ovens.**

Onmiddellijk na de installatie dient het fornuis grondig getest te worden waarbij eventuele storingen gemeld dienen te worden.

Plaats nooit pannen of voorwerpen op het fornuis welke geen gladde en vlakke ondergrond hebben.

Zet nooit ontvlambare producten in uw ovenruimte. Een onverwachte ontsteking ervan zou tot brand kunnen leiden.

Het fornuis is bedoeld voor het gebruik door volwassenen laat kinderen nooit onbeheerd achter bij het fornuis. Bepaalde delen zoals het grillelement kunnen extreem heet worden. Laat daarom niet toe dat kinderen in de buurt van het fornuis spelen of i.d.

Na ieder gebruik dient gecontroleerd te worden dat alle bedieningsknoppen in de 'uit' stand staan.

Bij twijfel over de veiligheidsvoorschriften van uw Boretti verzoeken wij u dringend om te bellen met Boretti. De telefoonnummers vindt u achterop deze handleiding.

Gebruik tijdens het grillen geen bakpapier.

Leg nooit ontvlambare zaken of producten die bij een lage temperatuur kunnen smelten in de opbergruimte onder de ovenruimte.

## Milieuvoorschriften

Laat de verpakkingsresten nooit onbeheerd achter. Scheid de diverse verpakkingsmaterialen per soort en lever ze af bij het dichtstbijzijnde afvalscheidingstation binnen uw gemeente.

Wij gebruiken voor de verpakking van onze producten niet-vervuilende en dus milieuvriendelijke en recyclebare materialen. Wij vragen daarom uw medewerking door te zorgen voor een juiste verwerking van het verpakkingsmateriaal. De adressen van de centra voor het verzamelen, de recycling of de verwerking zijn beschikbaar bij uw wederverkoper of bij de plaatselijke betrokken instanties. Laat de verpakking of delen ervan niet zomaar ergens achter. Dit kan gevaar van verstikking opleveren voor kinderen, vooral de plastic zakjes. U moet ook zorgen voor een correcte verwerking van het oude apparaat.

**Belangrijk:** bezorg het apparaat bij het plaatselijk bevoegde bedrijf voor het inzamelen van afgedankte huishoudelijke apparaten. Met een correcte verwerking kunnen waardevolle materialen op intelligente wijze gerecycled worden. Voordat u

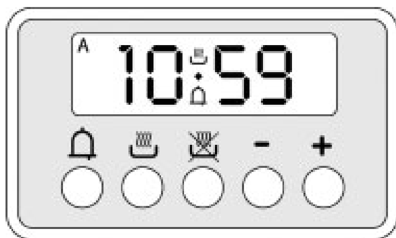
uw apparaat wegdoet is het belangrijk dat u de deuren verwijdert en de rekken in de gebruiksstand laat om te voorkomen dat spelende kinderen opgesloten raken in de ovenruimte. Verder moet u de elektrische voedingskabel afsnijden en samen met de stekker verwijderen. De richtlijn bepaalt de normen voor het inzamelen en recyclen van de afgedankte apparatuur welke gelden voor het gehele territorium van de Europese Unie.

## Reiniging vóór het eerste gebruik

Het is raadzaam om alle verpakkingsresten die in en om het fornuis aanwezig zijn goed te verwijderen en vervolgens het fornuis te reinigen conform de richtlijnen.

Voor het eerste gebruik van de ovens dient u de oven(s) een half uur op vol vermogen in te branden. Tijdens het inbranden ontstaat er een nare schroeilucht. Dit is normaal.

**Wij adviseren u om tijdens het inbranden van de oven de keukenruimte goed te ventileren.**




# Werking van de programmeerbare LCD klok

Geen van de ovenfuncties werken voordat u de tijd heeft ingesteld van uw Boretti. U herkent dit door een volledig knipperend display. Dit kan bij het eerste gebruik zijn of na een stroomstoring. Functies bij gasgeventileerde ovens wijken af van de multifunctionele ovens.
De functies van de programmeerbare klok werken alleen op ovens van 60 en 80 cm breed. Indien u een fornuis heeft met 2 ovens werkt de klok normaliter alleen voor de linkeroven.
Als tijdens het programmeren van de oven de A knippert en er een geluidssignaal klinkt is er een fout opgetreden. Kies de handbediende functie om het reeds ingestelde te wissen.

## Het instellen van de juiste tijd

Stel de digitale klok in door tegelijk op de knop en de knop te drukken, en tegelijkertijd de + en – knop te gebruiken. U stelt op deze manier de huidige tijd in.

## Handbediende functie

U kunt de handbediende functie inschakelen door het tegelijkertijd indrukken van de knoppen en . De letter A zal verdwijnen en het symbool met de pan verschijnt. De programma's die u hiervoor heeft geprogrammeerd zullen met deze procedure tevens worden gewist.

## Geluidssignaal instellen

U kunt het geluidssignaal instellen door de – knop in te drukken tot u het door u gewenste signaal hoort. Uw fornuis onthoudt de gewenste instelling en zal vanaf dat moment het door u gekozen signaal laten horen.

## De kookwekker

Kies de functie kookwekker door het indrukken van de toets en stel met behulp van de toetsen + en – de gewenste baktijd in. Tijdens het verstrijken van de ingestelde tijd blijft het symbool met de klok branden. Als de ingestelde baktijd verstrijkt, zal het geluidssignaal klinken. Uw oven zal met het gebruik van deze functie handmatig uitgezet moeten worden. Als u wenst dat de oven vanzelf uitschakelt dient u de functie automatische bakfunctie met de duur van de bereidingstijd te gebruiken.

## Automatische bakfuncties

### 1. Automatische bakfunctie met de duur van de bereidingstijd

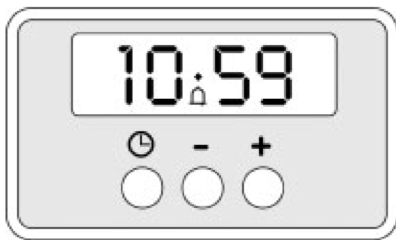
Met deze functie gebruikt u de oven voor een bepaalde duur en wenst u dat de oven na deze duur uitschakelt. Druk op de knop en stel m.b.v. de knoppen + en – de gewenste baktijd in. Het symbool A zal verschijnen in de display. Als u tijdens de bereiding wilt zien hoe laat de oven weer uit zal gaan drukt u op het knopje . Na het verstrijken van de bereidingstijd zal de oven vanzelf uitgaan en klinkt het geluidssignaal. De 'A' zal gedurende het geluidssignaal knipperen.
Door op de knoppen en tegelijkertijd in te drukken wist u het ingestelde programma en kunt u de oven weer via de handbediende functie gebruiken.

**2. Automatische bakfunctie met ingestelde starten eindtijd**

Met deze functie kunt u zowel de start- als eindtijd van uw oven instellen. Druk op de knop en stel de bereidingstijd in van uw gerecht met behulp van de knoppen + en -. Er verschijnt een A in de display. Druk vervolgens op de knop en stel met behulp van de knoppen + en – de eindtijd in. Stel vervolgens de gewenste oventemperatuur in en kies de gewenste ovenfunctie. De oven zal nu op de door u gewenste tijd aanschakelen en uitschakelen. Als de oven uitschakelt zal automatisch het geluidssignaal klinken.
Door op de knoppen en tegelijkertijd in te drukken wist u het ingestelde programma en kunt u de oven weer via de handbediende functie gebruiken.

**Let op:** Sommige gerechten zijn bederfelijk en kunnen niet gedurende lange tijd in een ongekoelde ovenruimte staan.

**Let op:** Houd rekening met de opwarmtijd bij het bepalen van de baktijd op het moment dat u de automatische bakfunctie met ingestelde start- en eindtijd gebruikt.




# Werking van de programmeerbare LCD klok van een gasoven

## Het instellen van de juiste tijd

Druk eenmaal op de knop ◷. Druk vervolgens gelijk op de knoppen + en – om de minuten in te stellen.
Druk nogmaals op de ◷ knop en houdt de knop ingedrukt tot de uren gaan knipperen. Met de knoppen + en – kunt u nu de uren instellen.

## Instellen van de kookwekker

Druk op de knoppen + en – om de gewenste kooktijd in te stellen. Het symbool 🔔 verschijnt in het display, welke aangeeft dat de kookwekker is ingesteld. Het display geeft alleen nog de resterende tijd weer tot de wekker afgaat, de actuele tijd wordt gedurende deze periode niet meer weergegeven.
Nadat de ingestelde tijd is verstreken klinkt er een alarm welke u uit kunt schakelen door op de knop ◷ te drukken.

## Geluidssignaal instellen

U kunt het geluidssignaal instellen door de – knop in te drukken tot u het door u gewenste signaal hoort. Uw fornuis onthoudt de gewenste instelling en zal vanaf dat moment het door u gekozen signaal laten horen.

*n.b. het kan voorkomen dat uw met gasoven uitgevoerde Boretti met vijf knoppen is uitgerust. In dit geval zullen twee knoppen geen functie hebben.*

# Werking van de programmeerbare analoge klok

Als in het kleine venstertje (fig. 2d) de 'O' te zien is, staat de oven op het kinderslot en kan deze derhalve niet gebruikt worden. Staat het symbooltje met het handje in het venstertje (fig. 2d), staat de oven op handbediening. U kiest de handbediening door de knop (fig. 2e) zonder in te drukken naar rechts te draaien.

### Het instellen van de juiste tijd

Druk de knop in en draai de knop naar rechts tot de huidige tijd in beeld staat. De tijd is af te lezen met de wijzers van figuur 2a en 2b.

### Handbediende functie

Door de knop (fig. 2e) naar rechts te draaien net zo lang dat u een handje in beeld (fig. 2d) ziet kiest u de handbediende functie. Met deze functie ingeschakeld kiest u de gewenste temperatuur en bakfunctie en kunt u de oven direct gebruiken.

### De kookwekker met automatische afslag

De gewenste baktijd is gemakkelijk in te stellen door de knop (fig. 2e) zonder in te drukken naar rechts te draaien net zo lang tot u in het kleine display (fig. 2d) de gewenste baktijd ziet verschijnen. De tijdsduur is in te stellen tot maximaal 180 minuten. Vervolgens kiest u de temperatuur en de ovenfunctie. Na het verstrijken van de gewenste baktijd. Klinkt er een geluidssignaal. De oven zal uitschakelen. Het geluidssignaal kunt u uitzetten door de knop (fig. 2e) op handbediening te zetten.

### Automatische bakfuncties

**1. Automatische bakfunctie met geprogrammeerde starttijd**

Om de oven zodanig in te stellen dat deze vanzelf aan gaat zonder automatisch uit te schakelen na de verlopen baktijd dient u de volgende handelingen te verrichten:
Draai de knop (fig. 2e) naar rechts net zo lang tot u de 'O' in beeld ziet verschijnen (fig. 2d). Trek de knop voorzichtig naar u toe en draai de knop naar rechts totdat de wijzer (fig. 2c) de door u gewenste starttijd weergeeft. Laat de knop los, draai deze vervolgens naar rechts tot het handje in beeld verschijnt. Kies vervolgens de juiste bakfunctie en temperatuur.

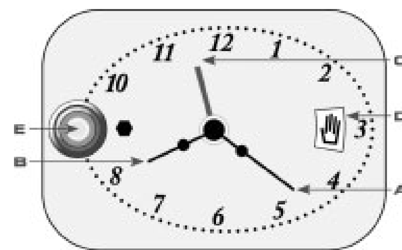
**Let op:** Bij gebruik van deze functie dient de oven handmatig uit te worden gezet!

**Let op:** Sommige gerechten zijn bederfelijk en kunnen niet gedurende lange tijd in een ongekoelde ovenruimte staan.

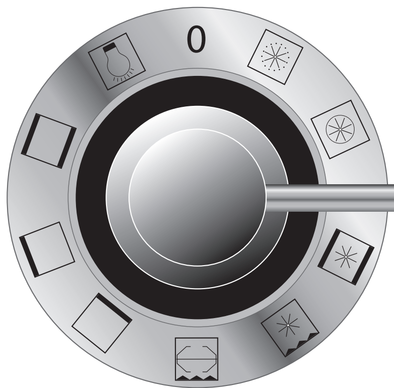
**Let op:** Houd rekening met de opwarmtijd bij het bepalen van de baktijd op het moment dat u de automatische bakfunctie met ingestelde start- en eindtijd gebruikt.

**2. Automatische bakfunctie met geprogrammeerde start- en eindtijd**

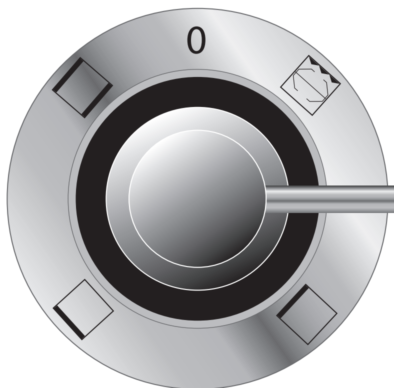
Om de oven zo in te stellen dat u vooraf de start- en eindtijd bepaalt dient u als volgt te werk te gaan: Draai de knop (fig. 2e) met de klok mee tot het symbool 'O' in beeld (fig. 2d) verschijnt. Trek de knop voorzichtig naar u toe en draai de knop naar rechts totdat de wijzer (fig. 2c) de door u gewenste starttijd weergeeft. Draai nu de knop naar rechts tot in het venstertje (fig. 2d) de gewenste bereidingstijd verschijnt. De maximaal instelbare baktijd is 180 minuten. Zet vervolgens de oven in de gewenste ovenstand en kies de temperatuur. Uw oven zal op de door u ingestelde tijd aangaan voor de duur die u ook zelf heeft ingesteld. Na het verstrijken van de baktijd schakelt de oven automatisch uit en klinkt er een signaal. Het signaal schakelt u uit door de knop naar rechts te draaien tot het handje in beeld verschijnt.



figuur 2




functieschakelaar: electrische ovens van 60 en 80 cm breed



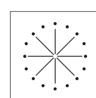

functieschakelaar: electrische ovens van 30 en 40 cm breed

# Uitleg over het gebruik van de oven

## Beschrijving van de diverse ovenfuncties

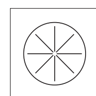
**Let op:** Voor het gebruik van gasovens verwijzen wij u naar het hoofdstuk 'het gebruik van de gasgeventileerde oven'.

Om een keuze te maken uit de onderstaande ovenfuncties draait u de ovenknop naar rechts totdat de door u gewenste functie bovenin staat. Kies vervolgens de door u gewenste temperatuur. Al gelang de instelling van de bedieningsklok zal de oven starten met opwarmen. Voor de instructies voor versneld opwarmen verwijzen wij u naar het hoofdstukje 'quickstart' op pagina 14.



**De ontdooifunctie**

De ontdooifunctie schakelt de ventilator achter in de oven aan waardoor er een luchtstroom op gang komt die uw gerecht iets sneller laat ontdooien. Deze functie is niet te vergelijken met bijvoorbeeld de werking van een magnetron. U dient er tevens van verzekerd te zijn dat de ovenruimte goed schoongemaakt is omdat er met rauwe nog te verwerken producten wordt gewerkt.



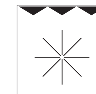
**Heteluchtverwarming**

De warmte komt direct vanaf het verwarmingselement achter in de oven wat rond de ventilator is gemonteerd. Deze stand kan goed gebruikt worden voor het bakken en braden van een complete maaltijd. Er kan op meerdere niveau's worden gebakken door de verwarmde circulatie. Vaak is de heteluchtverwarming de meest gekozen stand van de oven.
**Let op:** In veel gevallen vermindert deze functie ook de baktijd van het gerecht.



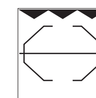
**Intensief bakken**

Een snelle intensieve vorm van bakken, met name geschikt voor het bereiden van diverse ovenschotels. Het boven- en onder element zorgt samen met de ventilator voor de beste bakresultaten en een volledige warmteverdeling.



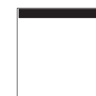
**Circulatiegrillen**

De door het grillelement veroorzaakte hitte wordt door de ventilator achter in de ovenruimte gelijkmatig in de oven verdeeld. Geschikt voor onder andere het grillen van karbonade, worstjes, saté e.d.
**Let op:** u dient te grillen met een gesloten ovendeur.



**Grillen**

Conventioneel grillen met alleen het grillelement. Geschikt voor het grillen van kip en rollade. Wordt ook vaak gebruikt voor het gratineren van gerechten of het bereiden van desserts met gebrande suiker.
**Let op:** u dient te grillen met een gesloten ovendeur.



**Bovenwarmte**

Speciaal bedoeld voor het langzaam bruinen van de bovenkant van een gerecht maar kan ook gebruikt worden voor het gratineren van het gerecht in een minder hoog tempo in vergelijking tot de grill.



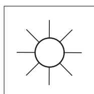
**Onderwarmte**

Deze functie is goed geschikt voor producten die moeten rijzen. Is goed te gebruiken in combinatie met de heteluchtstand. Met andere woorden; als het product is gerezen afbakken met de heteluchtstand. Deze functie wordt ook veel gebruikt bij het bereiden van pizza's.



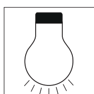
**Onder- en bovenwarmte**

Een functie die werkt zoals een conventionele oven maar met behulp van het bovenverwarmingselement. Geschikt voor alle gerechten die ook in de heteluchtoven bereid kunnen worden.



**Pizzastand**

De pizzastand is zeer geschikt voor deeggerechten zoals bijvoorbeeld pizza's en quiches. Het verwarmingselement onderin uw oven, samen met de heteluchtverwarming zorgt voor de beste bakresultaten.



**De verlichting**

U kunt de verlichting van de 60-cm en 90-cm oven aan- en uitzetten door de functieknop van deze oven in te drukken. De verlichting van de 40-cm en 30-cm oven gaat automatisch aan bij het kiezen van een functie.

**Let op:** Ovens van 60 en 80 cm breed zijn altijd multifunctioneel mits u geen gasgeventileerde versie heeft besteld.

**Let op:** Ovens van 30 en 40 cm breed zijn altijd conventioneel. U heeft bij deze ovens beschikking over de functies grillen, bovenwarmte, onderwarmte, en onder- en bovenwarmte.

## De Quickstart-functie

De functie Quickstart is bedoeld voor iedereen die wil dat zijn of haar electrische 60 of 80 cm brede oven in het fornuis sneller op temperatuur is. U gebruikt de quickstart functie door de oven functieschakelaar op de stand 'ontdooien' te zetten en de temperatuur op de gewenste stand te zetten. De oven zal nu alle beschikbare hittebronnen inzetten om de gewenste temperatuur te bereiken. Zodra de oven de juiste temperatuur heeft bereikt gaat het oranjekleurige lampje uit. Vervolgens kiest u de gewenste bakfunctie.

**Let op:** De quickstart functie dient gebruikt te worden bij een gewenste eindtemperatuur tussen de 180 en 250 graden. De voordelen bij een lagere gewenste eindtemperatuur zijn verwaarloosbaar.

Gebruik de Quickstart functie nooit langer dan 30 minuten achter elkaar.

## De grill (-oven)

Sommige fornuizen zijn uitgevoerd met een aparte grilloven. Deze grilloven werkt in feite niet anders dan een grill in een oven waarin ook nog andere functies zitten. Standaard is de grilloven voorzien van telescopische ovengeleiders wat het in- en uithalen van het gerecht vergemakkelijkt.

Om de jus of etensresten op te vangen adviseren wij altijd om de meegeleverde zwarte vangschaal te gebruiken.

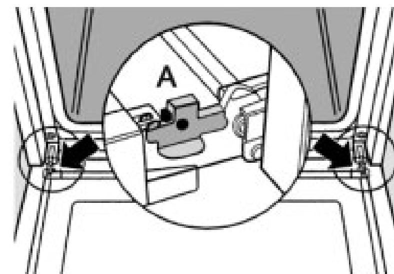
**Let op:** u dient te grillen met een gesloten ovendeur.

## Het gebruik van het draaispit

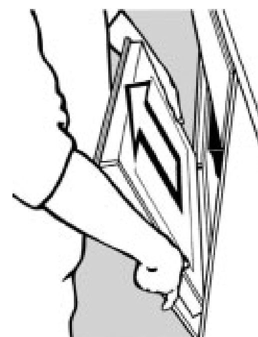
Doe het product op de draaispit. Maak met de twee vleesklemmen het product stevig vast en zorg dat het gewicht gelijkmatig over het spit verdeeld wordt. Dit ter voorkoming van overbelasting van de draaispitmotor. Plaats de draaispit in de daarvoor bestemde houder en steek het uiteinde in de draaispitmotor opening. Kies de functie grillen en stel de gewenste bereidingstijd in. Gebruik altijd een lekschaal onder het gerecht.

## De mantelkoeling

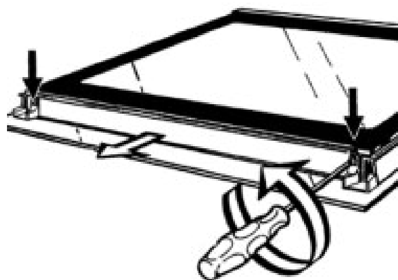
Ieder Boretti fornuis is uitgevoerd met een zogenaamde mantelkoeling. Deze zorgt er voor dat het fornuis aan de buitenzijde op een acceptabele temperatuur blijft. Een sensor in het fornuis zorgt er voor dat bij het bereiken van een te hoge temperatuur, de geforceerde koeling vanzelf aangaat. Deze kan ook na het uitschakelen van de oven door blijven koelen. Mede door dit systeem is het mogelijk een Boretti fornuis tussen keukenkasten te plaatsen.



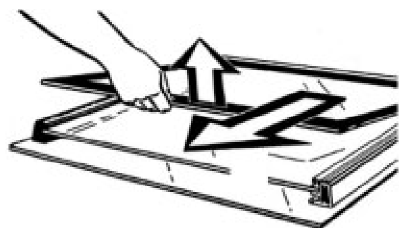

figuur 3



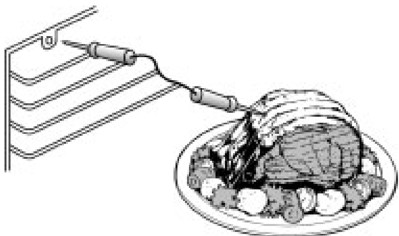
figuur 4



figuur 5



figuur 6



figuur 7

### Het demonteren van de ovendeur

De deur van uw Boretti fornuis is eenvoudig te verwijderen. Hierbij moet u zich aan de volgende aanwijzingen houden.

Open de deur van de oven volledig
Doe de kleine sluitende haakjes volledig omhoog (fig. 3a).
Sluit de deur half
Trek de deur zonder hem te forceren langzaam naar u toe (fig. 4).
Het monteren van de deur kan in omgekeerde volgorde. Echter dient u er voor te zorgen dat de twee kleine gleufjes aan de onderzijde van de haak op het frame van het fornuis vallen. Dit vergt een beetje oefening.

### Het demonteren van de ovenruit

Om de ruit van de Boretti ovendeur te verwijderen gaat u als volgt te werk;
Verwijder de ovendeur conform de voorgaande instructies.

Schroef de twee roestvrijstalen schroeven los (fig. 5) die u aan de bovenkant en onderkant van de ruit aantreft en verwijder zonder iets te forceren met zorg de glasplaat (fig. 6). Deze kunt u nu grondig reinigen. Als u de ruit weer monteert dient u er zeker van te zijn dat de RVS strips de ruit goed vastklemmen.

### Het verwijderen van het oveninterieur

Om het oveninterieur te verwijderen gaat u als volgt te werk;
- open de ovendeur volledig
- verwijder alle roosters en bakplaten in de ovenruimte

Aan de zijkanten draait u de twee grote schroeven los zodat de zijroosters gemakkelijk verwijderd kunnen worden.

### Het reinigen van de ovenruimte(s)

Wacht tot de oven volledig is afgekoeld en maak deze schoon met lauw water en een niet bijtend reinigingsmiddel. Gebruik bij het reinigen van de oven nooit messen, staalwol of andere schurende middelen of objecten. Deze kunnen schade aanbrengen aan de afwerking van de binnenzijde van uw oven. Zorg dat voedselresten na elke baksessie verwijderd worden uit de oven teneinde inbranden te voorkomen. Een bijkomend voordeel van regelmatige schoonmaak is dat er bij een volgende baksessie minder vervelende luchtjes ontstaan.

### Het gebruik van de kernthermometer

Sommige fornuizen zijn uitgevoerd met een zogenaamde kernthermometer. Steek als de oven koud is de sonde van de braadthermometer in het gerecht en de plug in de speciale aansluitopening die zich aan de linkerzijde van de ovenruimte bevind (fig. 7). Op het display verschijnen twee waarden. De linkerwaarde geeft de temperatuur van de braadthermometer aan en de rechterwaarde staat voor de geprogrammeerde temperatuur aan die ingesteld kan worden met de + en - toets op het bedieningspaneel. Als de geprogrammeerde temperatuur bereikt wordt slaat de oven af en wordt u gewaarschuwd door een geluidssignaal wat u uitschakelt door op een willekeurige toets op het bedieningspaneel te drukken. Haal de braadthermometer uit de aansluitopening wanneer de oven is afgekoeld. De sonde kunt u uiteraard eerder uit het gerecht verwijderen zodat het gerecht uit de oven genomen kan worden. De braadthermometer heeft een werkbereik van 0 tot 99 graden celcius.

**Let op:** steek de kernthermometer in het midden van het gerecht en niet in de buurt van botten of eventuele vette delen teneinde een meer exacte temperatuur te laten weergeven.

**Voor bereidingstabel zie pagina 23.**

## Pizzaplaat



De Pizzaplaat is gemaakt van geselecteerde hittebestendige klei en gedroogd en gebakken met een temperatuur van 1320 graden Celsius. De plaat is bestand tegen temperatuursveranderingen en is kras- en stofvrij. Het bijzondere ontwerp met luchtkanalen houdt het gewicht laag en versnelt de opwarmtijd. De warmte wordt gelijkmatig verdeeld in de klei, waardoor het complete oppervlak dus een gelijke temperatuur heeft en uw pizza over de gehele diameter dezelfde temperatuur en kleur heeft.

Plaats de pizzaplaat bij het voorverwarmen al in de oven. Zodra de oven op temperatuur is plaatst u het gerecht op de pizzaplaat. Gebruik bakpapier om het gerecht makkelijk in en uit de oven te plaatsen en te verwijderen. Tevens wordt hierdoor de pizzaplaat niet vuil en hoeft u deze niet schoon te maken.

Het schoonmaken kunt het beste als volgt doen: Verwijder de etensresten met een spatel of mes. Plaats de steen weer in de oven en verwarm de plaat. Maak het vervolgens schoon met een schuursponsje, en spoel de plaat af met warm water.

**Let op: Gebruik geen schoonmaakmiddelen.**

De pizzaplaat kan na verloop van tijd verkleuren. Dit beïnvloedt geenszins de werking van de pizzaplaat.

# De gasgeventileerde oven




figuur 8




figuur 9

**Let op: Bij het fornuis is een opstaande RVS strip meegeleverd. Deze dient absoluut bevestigd te worden bij een gasgeventileerd fornuis teneinde een juiste ontluchting te garanderen.**

Ovens van 60 en 80 cm breed kunnen op verzoek en binnen de technische mogelijkheden gasgeventileerd geleverd worden. (dit is niet bij alle modellen mogelijk en deze keuze kan alleen gemaakt worden bij de aankoop van het fornuis).

Een gasoven heeft als voordeel dat er minder vocht onttrokken wordt aan het product waardoor het simpelweg lekkerder blijft. Het nadeel van het systeem is echter dat er een aantal functies van de oven wegvallen bij het gebrek aan elektrische verwarmingselementen.

## Het ontsteken van de gasoven

**Om de gasbrander van de oven te ontsteken dient u de ovendeur volledig open te zetten, anders werkt de vonkontsteking niet.**
Vervolgens drukt u de temperatuurknop (fig. 8) in en draait u deze naar de gewenste temperatuur. Als de brander ontsteekt kan het 10 tot 15 seconden duren alvorens u de knop los kunt laten. Dit heeft te maken met het thermokoppel wat een veiligheidsfunctie is op uw Boretti. Laat de deur vervolgens nog een minuut open staan voordat u hem dicht doet. Bij gasovens is het niet mogelijk om een visuele waarschuwing te geven dat de oven op temperatuur is.

Om toch een indicatie te krijgen of het Boretti fornuis met gasgeventileerde oven op temperatuur is gekomen zijn er een aantal gemakkelijke tips.

Als de oven aan wordt gezet gaat de brander op vol vermogen om zo snel mogelijk de juiste temperatuur te bereiken. Dit gaat gepaard met het gebruikelijke gesuis wat men bij een gasbrander hoort. Bij het bereiken van de juiste temperatuur zal dit gesuis beduidend minder worden. U hoort de brander dan niet tot nauwelijks.

Ook kunt u als u door de kleine gaatjes in de bodem van de oven kijkt zien dat de brander op vol vermogen brand. U zult ook de vlam kleiner zien worden omdat deze bij het bereiken van de juiste temperatuur naar de laagste stand gaat.

Met een gasbrander duurt het ongeveer 8 minuten voordat uw oven 180 graden heeft bereikt.

**Bij een fornuis met een gasgeventileerde oven is het niet toegestaan om de ventilatiegleuven aan de bovenachterzijde van het apparaat af te sluiten met een RVS wand, tegels of iets dergelijks. U dient dus gebruik te maken van de meegeleverde RVS strip.**

## De grill in de gasoven

Het gebruik van de grill in de gasoven is gelijk aan het gebruik in een elektrische oven. Wel is het van belang om te weten dat de grill niet werkt op het moment dat de gasoven in werking is. Bij het aanzetten van de grill hoeft in tegenstelling tot bij het aanzetten van de oven de deur niet geopend te blijven gedurende één minuut.

Omdat de grill elektrisch is (ook bij de gasovens) is er een aparte schakelaar (fig. 9) voor gemonteerd met de standen 0 t/m 12.

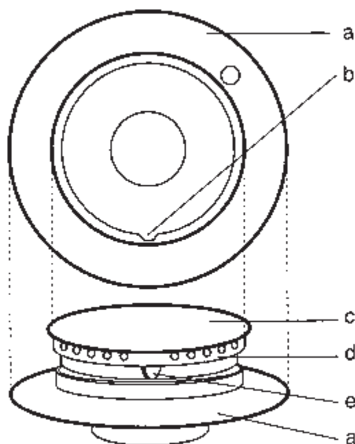
**Let op:** u dient te grillen met een gesloten ovendeur.

## De ventilator in de gasoven

Op het moment dat de gasoven of de electrische grill in bedrijf is kunt u de ventilator die in de achterwand zit apart aanzetten door de grillschakelaar (fig. 9) voorbij stand 12 te draaien. Door de grillschakelaar weer in de uitstand te zetten zet u de ventilator weer uit.
Voordeel van het aanzetten van de ventilator is dat u een betere warmtespreiding creëert in de oven waardoor u gemakkelijker meerdere gerechten kunt bereiden in de gasgeventileerde oven. Houdt er wel rekening mee dat dit niet hetzelfde is als een heteluchtfunctie in een elektrische oven, en er wel een groot temperatuurverschil blijft in de oven. Hoe dichter bij de warmtebron (dus de gasbrander of grill) des te warmer het daar is.

**Let op:** de grill werkt niet wanneer de gasbrander aan staat. De gasbrander en grill zijn dus niet gelijktijdig te gebruiken.

**Let op:** Wanneer u gebruik maakt van de gasbrander in combinatie met de luchtventilator dient u wanneer het gerecht klaar is beide knoppen in de uitstand te zetten. Wanneer u alleen de knop voor de ovenbrander in de uitstand zet, zal het grillelement in werking treden.



figuur 10

A) Aluminium kelk
B) Uitsparing in kelk
C) Gietijzeren branderdeksel
D) Messing vlamverdeler
E) Nokje op de vlamverdeler

# Het kookoppervlak

## De gasbranders algemeen

Gebruik altijd pannen met een vlakke en gladde ondergrond en pannen welke de juiste diameters hebben voor de brander waar u gebruik van maakt voor een optimaal resultaat. Zie voor de juiste diameters onderstaande tabel:

| **Brander** | **Diameter** |
|---|---|
| Semi-snelle brander | 14 tot 20 cm |
| Snelle brander | 20 tot 24 cm |
| Wokbrander | 22 tot 28 cm * |
| Visbrander | Ovale pan |

*Geldt voor de bodem van de pan

Boretti gasbranders bestaan uit drie delen te weten de kelk (fig. 10a), de messing vlamverdeler (fig.10d) en de branderdeksel (fig. 10c). In de kelk zitten twee gaatjes waarvan één bedoeld is voor de vonkontsteking en de andere voor het thermokoppel. Het thermokoppel beveiligingssysteem zorgt er voor dat de gastoevoer wordt afgesloten op het moment dat de vlam onverhoopt dooft zoals bijvoorbeeld bij tocht.

Een thermokoppel dient goed warm te worden voordat u de knop los kan laten en de brander aan blijft. Laat u de knop te snel los, zal de brander uit gaan omdat het thermokoppel niet warm genoeg is.

Na het indrukken van de knop zult u de vonkontsteking horen tikken. Deze is op dat moment actief voor alle branders. De snelheid waarmee de vlam ontsteekt is afhankelijk van de gekozen stand. Experimenteer hiermee tot u de snelste manier van onsteken heeft gevonden op uw fornuis. Als de vlam eenmaal brandt, dient u de knop minimaal 5 seconden ingedrukt te houden om het thermokoppel beveiligingssysteem te activeren. **Als u de knop te snel loslaat zal de vlam vanzelf doven.**

**Let op: Het is erg belangrijk dat de messing vlamverdeler (fig 10d) goed geplaatst wordt in de kelk (fig. 10a). U dient er voor te zorgen dat het nokje op de messing vlamverdeler (fig. 10e) precies in de inkeping (fig 10b) van de aluminium kelk valt. Daarnaast dient de brander altijd recht op de vangschaal geplaatst te worden teneinde verkleuring te voorkomen.**

Niet alle branders hebben hetzelfde vermogen en zullen dus andere bereidingstijden genereren. De minst krachtige brander (semi-snelle brander) wordt doorgaans gebruikt om sauzen, soepen en suddervlees te maken. **Wij adviseren u gezien het vermogen van deze brander gebruik te maken van een Boretti sudderplaat.**

**Let op:** Zorg er voor dat bij de achterste branders de pannen niet tegen de muur of achterwand aankomen, daar de pan heet wordt en de muur wellicht niet hittebestendig is. Zorg altijd dat er minimaal 2 cm ruimte tussen de muur en de pannen over wordt gehouden.
**Let op:** Zorg dat de hendels en grepen niet uitsteken, zodat u hier ook niet per ongeluk tegen aan kan stoten of lopen waardoor de pan van het kookgedeelte zou kunnen vallen.

## De wokbrander

Boretti wokbranders zijn voorzien van 3 ringen. Deze zorgen samen voor een uitgebalanceerd vermogen van maximaal 4,5 kW. Dit vermogen is meer dan voldoende om op een juiste manier te kunnen roerbakken. Bij het ontsteken van deze brander zal eerst de buitenste ring en later de twee binnenringen gaan branden. Dit is normaal. Houd rekening met kortere bereidingstijden in verband met het hogere vermogen van deze brander.

## De Fry-top

De Fry-Top is een 9 kilo zware mutlifunctionele bakplaat waarop een enorme diversiteit aan gerechten kunnen worden bereid. Over de Fry-Top is ook een DVD gemaakt waarop u precies kunt zien hoe hij werkt, wat de mogelijkheden zijn en hoe hij schoongemaakt wordt. Deze DVD is streaming op de website te bekijken maar is ook meegeleverd met uw fornuis. Mocht de DVD onverhoopt niet mee verpakt zijn kunt u deze alsnog aanvragen bij Boretti.

Ontsteek de Fry-Top brander en kies een lage stand. Na 8-10 minuten is de Fry-Top klaar voor gebruik.
Vervolgens doet u een heel klein beetje olie op de plaat (gebruik nooit boter op de Fry-Top) waarna u direct het gerecht op de plaat kunt leggen. Het bakken op de Fry-Top gaat minder hard en toch gaat het product niet sudderen. Dit komt omdat het product eerder dichtschroeit en dus minder vocht verliest.

## Schoonmaken van de Fry-top

Als het product klaar is verwijdert u het van de Fry-Top en giet u op de Fry-Top een klein beetje water voordat u gaat eten. Dit water laat de eventuele etensresten losweken wat u er vervolgens afschraapt met de meegeleverde spatel. Dit vergemakkelijkt het latere schoonmaken. Pas op voor het stoom dat van de Fry-Top komt, dit is heet!

Als de plaat zo goed als afgekoeld is spuit u er een klein beetje Fry-Top reiniger op en schuurt u de bakplaat op met het meegeleverde staalwol.

Als laatste een vochtige doek en de Fry-Top is als nieuw.
Voor de kleine hoekjes en gaatjes kunt u eventueel ook een zacht schuursponsje gebruiken.

## De Coupe de Feu

De Coupe de Feu van massief gietijzer met concentrische ringen maakt het mogelijk een pan of meerdere pannen rechtstreeks op het kookoppervlak te zetten. De plaat wordt verwarmd door een onderliggende gasbrander. De plaat is bedoeld om een niet te intense hitte te genereren onder de pan maar deze gelijkmatig over het kookoppervlak te verdelen. Hierdoor is het mogelijk om het gerecht langzaam gaar te laten worden. Dit is gemakkelijk voor bijvoorbeeld sauzen, stoofpotjes en suddervlees. Steek de brander ongeveer 5 minuten voor het gebruik aan zodat de gietijzeren plaat de tijd heeft om voldoende warm te worden. Dezelfde tijd kunt u aanhouden als we antwoord geven op de vraag: hoe lang van te voren kan de plaat uitgeschakeld worden? Het midden van de Coupe de Feu is de plek die het meest warm wordt terwijl de randen minder warm zullen worden. Als u een meer intense hitte wenst kunt u er ook voor kiezen om één of meer ringen te verwijderen. Zonder steeds aan de knop te draaien bepaalt u op deze manier zelf hoe hard het product wordt verwarmd.

**Let op:** Het is normaal dat de Coupe de Feu oppervlakteroest vertoont naar verloop van tijd. Wij adviseren u om de Coupe de Feu regelmatig met olie in te smeren om dit tegen te gaan. De ringen of andere gietijzeren onderdelen mogen nooit in de vaatwasmachine gereinigd worden.

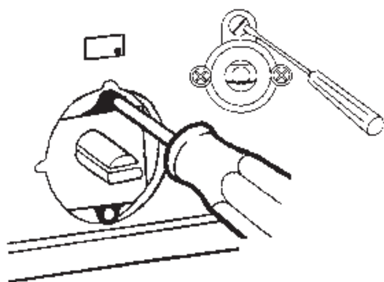
## Het afstellen van de gasbranders

Het afstellen of trimmen van de gasbranders is erg eenvoudig en kunt u zelf doen. U kunt dit doen als bijvoorbeeld het fornuis is omgebouwd naar een andere gassoort of u de gastoevoer iets zachter of juist harder wilt.

Doe telkens maar één brander aan en zet deze op de laagste stand.
Trek de knop van de betreffende brander van







figuur 11

het fornuis en pak een klein schroevendraaiertje Steek de schroevendraaier in het gat net boven de as van de knop (fig.11).
Boven deze as vind u een klein messing schroefje waarmee u de gastoevoer regelt. U draait naar links om de vlam hoger af te stellen en naar rechts als hij zachter moet.

### Gietijzeren grillplaat

De gietijzeren grillplaat is ideaal voor het bakken van vlees. Plaats de grillplaat op één van de pan-dragers welke geschikt is voor uw type grillplaat en zet de brander aan. Na ongeveer 10 minuten is de grillplaat opgewarmd en klaar voor gebruik.
Het schoonmaken van de grillplaat kunt u het beste doen met een sopje en heet water.

## Het reinigen van het kookoppervlak

### Aluminium kelken

De aluminium kelken (fig. 10a) zullen na gebruik hun oorspronkelijke glans verliezen. Dit is gebruikelijk. De aluminium kelken kunnen gereinigd worden met een schuursponsje.

### Messing vlamverdelers

De messing vlamverdelers (fig. 10d) zullen tijdens normaal gebruik licht verkleuren. De vlamverdelers kunnen gereinigd worden met een schuursponsje.

### Pannendragers en branderdeksels

De gietijzeren pannendragers en branderdeksels kunnen ook licht verkleuren na gebruik. De reiniging kunt u het beste doen met een borstel en een sopje met zachte zeep. Na het reinigen dient u de gietijzeren onderdelen uiterst nauwkeurig af te drogen teneinde roestvorming te voorkomen. De gietijzeren onderdelen kunt u desgewenst af en toe behandelen met olie.

### Vangschaal

De vangschaal van het fornuis mag niet geschuurd worden. U reinigt deze het beste door middel van een sopje met zachte zeep en een huishouddoekje. Vermijd het overmatig gebruik van water in de buurt van de wit-gekleurde vonkontsteking bij de gasbranders.

**Let op: de losse onderdelen van het fornuis mogen nooit in de vaatwasmachine gereinigd worden.**

# Het keramische kookoppervlak

De keramische zones worden bediend door knoppen welke 13 standen hebben. Op stand 0 is de zone uitgeschakeld. De keramische zone wordt geactiveerd zodra er een stand wordt ingesteld tussen stand 1 tot en met 12. Als u een stand instelt zal de zone een rode gloed krijgen en zal de zone warmte afgeven waarmee zowel de pan als het keramische glas verwarmt wordt.
Sommige zones hebben een uitbreidingszone. Deze kan ingeschakeld worden door de knop van de desbetreffende zone voorbij stand 12 te draaien. Door nogmaals de knop voorbij stand 12 te draaien schakelt u de uitbreidingszone weer uit.
Voor elke zone is er een restwarmte indicatielampje, welke aangeeft dat de zone heet is. Dit lampje blijft branden zolang de zone nog heet is, dus ook als de zone is uitgeschakeld.

**Belangrijke aanwijzingen:**

Laat de kookzones niet aanstaan als er geen pan op staat. Vermijd temperatuurschommelingen op de glaskeramische kookplaat. Giet bijvoorbeeld geen koud water op de hete kookplaat. Ga na of de pan de kookzone helemaal bedekt en dat de pan goed in het midden van de kookzone staat.
**Vermijd het contact van suiker, synthetische stoffen of aluminiumfolie met de hete glasplaat. Deze stoffen kunnen tijdens het afkoelen het vitrokeramische oppervlak doen barsten of aantasten: schakel het apparaat uit en verwijder ze onmiddellijk van de nog hete zones (opgepast: risico voor brandwonden)**

U kunt de keramische kookplaat schoonmaken zoals u al uw ander glaswerk ook schoonmaakt, met een zachte en vochtige doek. Voor grondige reiniging zijn er speciale reinigingsmiddelen voor keramische glasplaten.

# Het inductie kookoppervlak

**De werking van inductie**

Onder elke kookzone bevind zich een inductiespoel. Als de kookzone ingeschakeld wordt, produceert de spoel een elektromagnetisch veld dat energiestromen genereert in de ferromagnetische bodem van de pan. De panbodem sluit het magnetisch veld waardoor de pan op de zone warm wordt.

**Let op de volgende zaken voordat u een inductiefornuis gaat gebruiken:**

Verzeker u ervan dat u gebruik maakt van magnetische pannen (dit is te testen met hulp van een doorsnee magneet) Geëmailleerde pannen, roestvrijstalen pannen met magnetische bodems alsmede gietijzeren pannen zullen gewoon werken.
De inductiezone past zich automatisch aan, aan de diameter van de pan. Als deze te klein is, zal de kookzone niet werken. Als de pan niet geschikt is voor de kookplaat geeft de display [U] aan.

**Bediening:**

Door de knop van de zone met de klok mee te draaien kunt u de gewenste stand instellen van stand 1 tot 9. Draait u de knop voorbij stand 9, dan schakelt u de boosterstand in waarmee u voor kortere tijd extra vermogen kunt vragen van de inductiekookplaat. Dit is handig voor het aanbraden van vlees alsmede het sneller aan de kook brengen van bijvoorbeeld water.

**Kinderslot:**

De bediening van de inductie zones kan worden geblokkeerd. Dit kan gedaan worden door de 1e knop van links en de 5e knop van links tegen de klok in te draaien en 3 seconden vast te houden. Er verschijnt nu een L in het display.
Om de zones weer te ontgrendelen dient u nog-

maals de 1e en 5e knop van links tegen de klok in te draaien, en 3 seconden vast te houden.

**Automatisch koken:**

Alle kookzones zijn uitgerust met een automatisch temperatuurregeling. Dit systeem dient er voor om vooraf te bepalen welke temperatuur bereikt moet worden en dat deze zo snel mogelijk bereikt wordt. Hiervoor is het noodzakelijk dat u de bedieningsknop op 'uit' zet en de knop tegen de klok in draait tot de [A] in het display verschijnt. Vervolgens draait u de knop weer terug naar de gewenste te bereiken stand. Deze stand zal samen met de A gaan knipperen (afwisselend) om u op de hoogte te houden dat de automatisch temperatuurregeling ingeschakeld is. Na het bereiken van de gewenste temperatuur schakelt deze functie uit en zal hij stabiel blijven verhitten op de door u ingestelde stand.

**Warmhoudstand:**

Tussen de standen O en 1 bevindt zich de warmhoudstand. [SSS] Op deze stand wordt de inhoud van de pan warmgehouden op een temperatuur van ongeveer 70 graden gehouden. Deze stand is handig als u het fornuis voor korte tijd moet verlaten. Door de knop weer terug te draaien naar een normale stand kunt u verder gaan met koken.

NL

FR

DE

EN

# Tabel voor kernthermometer

| Gerecht | | Kerntemperatuur |
|---|---|---|
| **Rundvlees** | | |
| Biefstuk | | |
| | Rare gebakken | 40-45 ºC |
| | Medium gebakken | 50-55 ºC |
| | Well-done gebakken | 60-65 ºC |
| Braadvlees | | 80-85 ºC |
| **Varkensvlees** | | |
| Haas | | 65-70 ºC |
| Rollade | | 80-85 ºC |
| Kotelet | | 75-80 ºC |
| Gemarineerde kotelet | | 65-70 ºC |
| Gehaktbrood | | 70-75 ºC |
| **Kalfsvlees** | | |
| Geroosterd kalfsvlees | | 70-75 ºC |
| **Haas** | | |
| Hazerug | | 60-70 ºC |
| Hazerugfilet | | |
| | Rare | 40-45 ºC |
| | Medium | 50-55 ºC |
| | Well-done | 60-65 ºC |
| **Lamsvlees** | | |
| Lamsbout | | 80-85 ºC |
| **Gevogelte** | | |
| Divers gevogelte | | 70-75 ºC |
| **Vis** | | |
| Vis | | 70-80 ºC |

**Let op:** Steek de sonde van de braadthermometer in het midden van het gerecht en niet in de buurt van botten of evt. vette delen teneinde een exacte temperatuur te bereiken.

# Problemen oplossen

**Elektrische oven:**

| Storing | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| De (grote) oven werkt niet | Het klokje staat niet op de handbediening | Zet het klokje op handbediening, zie hoofdstuk gebruik digitale/analoge klok |
| Ovens werken beide niet | Eén of meerdere schroefjes in het aansluitblok zijn niet goed aangedraaid | Open het aansluitblok en draai alle schroeven goed vast |

**Gasoven:**

| Storing | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| De vonkontsteking werkt niet | De deur is niet geheel geopend | Open de deur helemaal |
| De brander gaat niet of moeilijk aan | De vonkontsteker is vies of stoffig | Maak de bougie schoon met een doekje |
| De brander valt uit wanneer de deur dicht wordt gedaan | Door luchtverplaatsing vallen de vlammen bij de thermokoppel tijdelijk uit | Laat de deur minsten een minuut open voordat u de deur sluit, zodat de thermokoppel voldoende opgewarmd is |
| Na ongeveer 10 minuten valt de oven uit | De laagstand is niet goed ingesteld | Neem contact op met de technische dienst |
| De grill werkt niet | De knop van de gasbrander staat niet in de uitstand | Zet de knop voor de gasbrander in de uitstand |

**Gasbrander:**

| Storing | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| Wanneer 1 knop ingedrukt ontsteken alle bougies | Dit is normaal | Niet van toepassing |
| De brander gaat niet of moeilijk aan | De vonkontsteker is vies of stoffig | Maak de bougie schoon met een doekje |
| De brander gaat niet of moeilijk aan | De vlamverderdeler zit niet goed in de kelk | Plaats de vlamverdeler zo dat deze niet meer rond kan draaien en vast zit in de kelk |
| De brander gaat niet of moeilijk aan | De kelk ligt niet recht | Plaats de kelk opnieuw en zorg dat deze recht ligt |

| Storing | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| De brander valt uit zodra de knop los wordt gelaten | Het thermokoppel is niet warm genoeg | Houdt de knop als de vlam aan is nog minstens 8 tot 10 seconden stevig ingedrukt |
| De brander valt uit zodra de knop na 10 seconden los gelaten wordt | De knop wordt niet voldoende ingedrukt | Probeer het nogmaals, en druk de knop stevig in |
| De brander valt uit in de laagste stand | De laagste stand is te laag ingesteld, waardoor het thermokoppel niet warm genoeg wordt | Stel de laagstand hoger in, zie het hoofdstuk “de laagstand instellen” |
| De vonkontsteking blijft tikken | Er is vocht bij de ontstekingsschakelaar gekomen (door overkoken of te vochtig schoonmaken) | De ontsteking zal blijven tikken tot het vocht is opgedroogd. Dit kan geen kwaad, maar is wel vervelend. Om de schakelaar sneller te laten drogen kunt u het beste de oven aanzetten op de hoogste temperatuur |

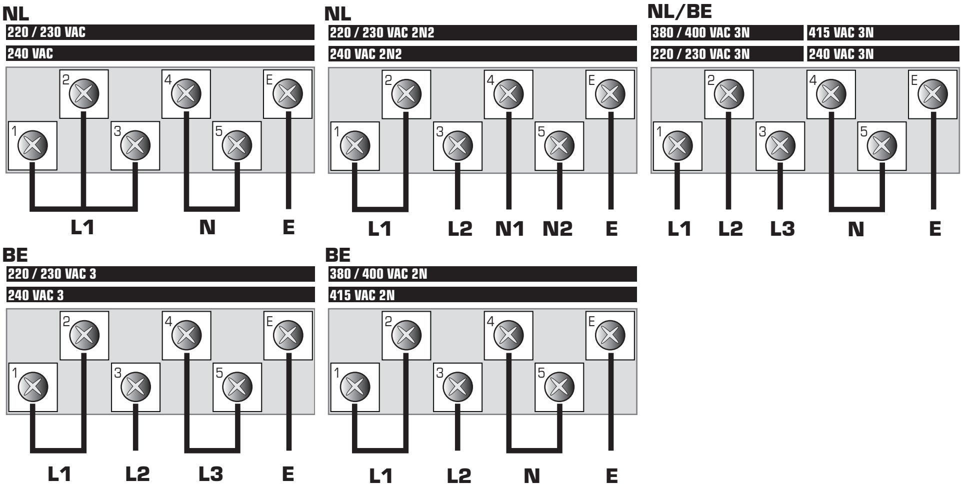
**Keramisch kookgedeelte:**

| Storing | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| De helft van de zones werken niet | Een van de groepen is niet goed aangesloten | Kijk de aansluiting na en draai de schroeven goed vast |
| De helft van de zones werken niet | Een van de stoppen is niet goed meer | Vervang de betreffende stop in de groepenkast |

**Indien uw storing met behulp van het bovenstaande overzicht niet verholpen is, kunt u op de website van Boretti uw storing melden.**
**Ook is het mogelijk te bellen met 020-4363525.**

# Aansluitschema's

**Let op: U dient de ter plaatse geldende normen hanteren. Laat altijd uw fornuis aansluiten door een erkend installateur. Boretti kan niet aansprakelijk gesteld worden voor storingen en schades ontstaan door een foutieve aansluiting.**




# Vermogens en waarden

**NL**

| Brander | Semi snel | Snel | Wok | Vis | Coup de Feu | Gasoven 60 | Gasoven 90 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nominaal vermogen (kW) | 1,80 | 2,60 | 4,30 | 3,10 | 2,60 | 2,50 | 3,50 |
| Minimaal debiet (kW) | 0,60 | 0,62 | 1,70 | 1,00 | 0,62 | 0,90 | 1,30 |
| **Diameter sproeiers** | **Semi snel** | **Snel** | **Wok** | **Vis** | **Coup de Feu** | **Gasoven 60** | **Gasoven 90** |
| G25 - 25 mbar | 0,97 | 1,23 | 1,55 | 1,35 | 1,23 | 1,17 | 1,50 |
| G30 / G31 - 30 mbar | 0,62 | 0,78 | 1,00 | 0,82 | 0,78 | 0,75 | 0,90 |

**BE**

| Brander | Semi snel | Snel | Wok | Vis | Coup de Feu | Gasoven 60 | Gasoven 90 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nominaal vermogen (kW) | 1,80 | 2,60 | 4,30 | 3,10 | 2,60 | 2,50 | 3,50 |
| Minimaal debiet (kW) | 0,60 | 0,62 | 1,70 | 1,00 | 0,62 | 0,90 | 1,30 |
| **Diameter sproeiers** | **Semi snel** | **Snel** | **Wok** | **Vis** | **Coup de Feu** | **Gasoven 60** | **Gasoven 90** |
| G25 - 25 mbar | 0,97 | 1,17 | 1,50 | 1,30 | 1,17 | 1,17 | 1,40 |
| G30 / G31 - 30 mbar - 28...30/37 mbar | 0,62 | 0,78 | 1,00 | 0,82 | 0,78 | 0,75 | 0,90 |




# INTRODUCTION

Merci de votre confiance en nos produits !
Vous possédez maintenant une cuisinière Boretti et allez pouvoir apprécier le plaisir de cuisiner avec une aussi belle cuisinière.

Lors de la conception de votre cuisinière Boretti, nous avons tout mis en oeuvre pour que vous en deveniez le pôle central durant la cuisson. Nous vous avons concocté un manuel d'utilisation particulièrement clair, détaillé, simple et complet, à l'image de votre cuisinière.

Nous vous recommandons de lire le présent manuel avec attention avant utilisation afin de pouvoir anticiper tout problème.
Pour toute question éventuelle subsistant malgré la lecture de ce manuel ou survenant lors l'utilisation de votre cuisinière Boretti, nous vous invitons à nous contacter directement.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de vos préparations culinaires !

Boretti

## Index

## Introduction

# A l'usage de l'installateur

## Informations générales concernant le montage

Votre cuisinière Boretti doit être installée par un **technicien qualifié** en respectant les normes nationales en vigueur.
Avant de procéder au montage ou à une réparation éventuelle, veuillez vous assurer que la cuisinière n'est pas raccordée au réseau électrique.
Vous pouvez installer votre Boretti contre un mur d'une hauteur supérieure à celle du plan de travail, une armoire à appareils par exemple, ou une paroi d'encastrement, en prévoyant une distance minimale de 50 mm du côté latéral de la cuisinière.
Un espace de 650 mm minimum doit être prévu entre le dessus du plan de cuisson et une armoire ou hotte d'aspiration.
Votre cuisinière Boretti présente une hauteur de plan de cuisson standard de 91 cm environ. Si vous équipez votre cuisinière Boretti des pieds de réglage ronds, vous avez acquis un **modèle surélevé,** qui vous permet de régler votre hauteur de plan de cuisson entre 91 et 97 cm. Il est recommandé de positionner la surface supérieure du plan de cuisson au même niveau que la surface du plan de travail afin d'en garantir le bon fonctionnement.

La pièce horizontale comportant des fentes d'aération fournie avec votre cuisinière doit être impérativement utilisée si votre cuisinière est un modèle avec un four au gaz ventilé surmonté à l'arrière par une paroi ou du carrelage. Si votre modèle de cuisinière est équipé d'un ou plusieurs fours électriques ordinaires, il n'est pas indispensable de poser cette pièce et vous pouvez donc placer votre cuisinière directement contre une paroi ou du carrelage.

Pour garantir un bon fonctionnement, nous vous recommandons d'utiliser votre cuisinière dans un endroit correctement aéré, surtout si votre cuisinière est raccordée à une bombonne de gaz (butane/propane).
Étant plus lourd que l'air, le butane/propane (en bombonne) descend (en cas de fuite).Il est donc impératif d'avoir une aération suffisante, afin que ces gaz puissent s'échapper vers le bas. Les bombonnes de gaz ne doivent jamais être placées dans des locaux souterrains tels que caves et vides sanitaires. Ceci est également valable pour des bombonnes de gaz à moitié pleine ou vide.

## Raccordements électriques

Vérifiez que la tension et la capacité de votre installation électrique correspondent bien aux caractéristiques indiquées sur la plaquette d'informations techniques de votre cuisinière Boretti. **Ne jamais retirer cette plaquette.**
Les fusibles, les disjoncteurs et votre installation électrique doivent pouvoir supporter la charge de la cuisinière. Le raccordement au réseau électrique peut se faire soit par connexion directe du câble soit via fiche et prise.
Dans ce dernier cas, la fiche et la prise correspondantes doivent satisfaire aux dispositions en vigueur. Dans tous les cas de raccordement, la cuisinière doit impérativement être raccordée à la terre.
Avant de raccorder la cuisinière, vérifiez que l'installation électrique soit correctement raccordée à la terre.
Évitez d'utiliser des éléments de réduction, des adaptateurs, des rallonges ou des dérivations.

**Attention :**
**Consultez les schémas de raccordement présentés page 50. Les six visses doivent toujours être correctement serrées à fond.**

**Boretti rejette toute responsabilité en cas de dommages ou de blessures dus au non respect, même partiel, des indications mentionnées ci-dessus ou conséquents à des modifications apportées à la cuisinière.**

Attention : **Toutes les cuisinières quittent nos ateliers équipées en branchement monophasé – voir le bloc de raccordement se trouvant au dos de la cuisinière. En cas de raccordement sur plusieurs phases, vous devez adapter ce branchement conformément aux normes nationales appropriées.**

## Raccordement au gaz

Le raccordement avec un tuyau en caoutchouc, satisfaisant aux dispositions en vigueur, doit être réalisé de manière telle que le tuyau soit d'une longueur maximale de 1,5 mètres. Veillez à ce que le tuyau ne se coince pas ou n'entre pas en contact avec des éléments mobiles. Avant d'utiliser la cuisinière, toujours s'assurer que toutes les conditions et consignes suivantes soient respectées :

- le tuyau (conduite) de raccordement doit pouvoir être inspecté sur toute sa longueur (1,5 m maximum).
- le tuyau (conduite) de raccordement ne doit pas être soumis à des forces de traction ou faire des coudes aigus.
- le tuyau (conduite) de raccordement ne doit pas entrer en contact avec des coins ou des corps tranchants.
- le tuyau (conduite) de raccordement ne doit jamais être en contact avec des parois (murs) d'une température supérieure à 50 degrés Celsius.

Attention : **Après raccordement de votre Boretti, dépistez les fuites éventuelles en utilisant de l'eau savonneuse. Ne jamais utiliser une flamme pour cette inspection.**

Attention : **Les tuyaux (conduites) de raccordement de gaz ont une durée de vie limitée.**

**Veiller à remplacer votre tuyau (conduite) de raccordement avant la date de limite d'utilisation.**

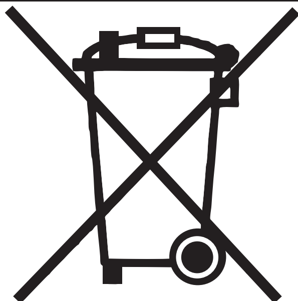
Boretti vous recommande de raccorder votre cuisinière avec un tuyau GIVEG métallique flexible, que vous pouvez vous procurer auprès de Boretti. La longueur maximale de ces types de flexible est de 1 mètre. Ces flexibles ont une durée de vie illimitée.

Attention : **Si votre Boretti est raccordée au réseau de gaz par une conduite (en cuivre) fixe, vous devez toujours placer un joint en fibre (voir illustration 1)**

Attention : **Le flexible Boretti pour gaz fourni en option ne peut pas être utilisé sur les cuisinières installées en Belgique. En Belgique, vous devez utiliser un tuyau pour gaz homologué BVG.**



Illustration 1



# Avant la mise en service

## Consignes de sécurité

Ce manuel est un élément indissociable de votre cuisinière.
Il doit être conservé dans un endroit sûr pendant toute la durée de vie de la cuisinière. Nous vous recommandons vivement de lire avec attention ce manuel avant d'utiliser votre cuisinière.
**L'installation doit être faite par un technicien qualifié conformément aux consignes d'installation mentionnées dans le chapitre précédent.**

Cette cuisinière est adaptée à un usage domestique et répond à ce jour aux directives CEE en vigeur. La cuisinière est destinée à la cuisson de denrées alimentaires. Boretti ne saurait être reconnu responsable en cas d'autre utilisation de l'appareil, tel que le chauffage de locaux par exemple.

Ne jamais boucher les ouvertures et les fentes de votre cuisinière Boretti, afin d'en garantir une aération efficace.
**Cette consigne s'applique également aux fentes d'aération se trouvant au-dessus et à l'arrière du plan de cuisson pour les fours ventilés au gaz.**

Après l'installation, la cuisinière doit immédiatement être testée. Tout dysfonctionnement éventuel doit être signalé.

Ne jamais poser de poêles ou d'objets ne présentant pas un dessous lisse et plat sur la cuisinière.

Ne jamais placer de produits inflammables dans le four.
Une éventuelle inflammation de ces produits pourrait provoquer un incendie.

La cuisinière est destinée à être utilisée par des adultes. Ne jamais laisser des enfants sans surveillance à proximité de la cuisinière. Certains éléments tels que l'élément gril peuvent être extrêmement brûlants. Pour cette raison, ne jamais autoriser les enfants à jouer, entre autres, à proximité de la cuisinière.

Après chaque usage, contrôler que tous les boutons de commande se trouvent bien dans la position arrêt.

En cas de doute concernant les consignes de sécurité de votre cuisinière Boretti, nous vous demandons de contacter directement les services Boretti. Les numéros de téléphone sont indiqués au verso du présent manuel.

Ne jamais utiliser de papier de cuisson lors de cuisson avec le gril.

Ne jamais placer de produits ou corps inflammables risquant de fondre à basse température dans l'espace de rangement en dessous du four.

## Dispositions concernant l'environnement

Rassemblez toujours les restes d'emballage afin qu'ils ne s'éparpillent pas.
Triez les différents matériaux d'emballage et les déposer auprès du centre de traitement des déchets le plus proche.

Pour emballer nos produits, nous utilisons des matériaux non polluants, recyclables et donc préservant l'environnement. Nous vous demandons donc de veiller à un traitement approprié des matériaux d'emballage. Les coordonnées des centres de collecte, recyclage et traitement des déchets sont disponibles auprès de votre dépositaire ou des institutions locales concernées.
Ne jamais jeter l'emballage ou des déchets d'emballage n'importe où. Les enfants risquent

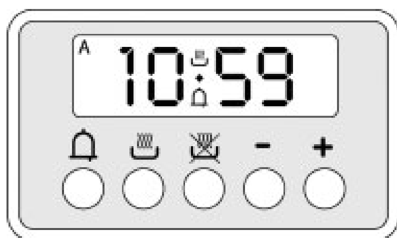
en effet, par exemple, de s'étouffer comme pour les sacs en plastique.
Vous devez également veiller à une évacuation et un traitement appropriés de votre ancienne cuisinière.

**Important :** déposez votre ancien appareil auprès de l'entreprise locale autorisée à la collecte des appareils ménagers. Un traitement correct permet de recycler des matériaux d'une manière responsable. Avant d'évacuer votre appareil usagé, veillez à démonter les portes et laisser les plaques dans la position d'utilisation afin d'éviter que des enfants ne se trouvent accidentellement bloqués à l'intérieur du four. Couper également le câble d'alimentation électrique et le retirer. La directive détermine les normes applicables à la collecte et au recyclage des appareils en vigueur sur tout le territoire de l'Union Européenne.

## Nettoyage avant la première utilisation

Veillez à retirer correctement tous les restes d'emballage se trouvant dans et autour de la cuisinière et nettoyez la cuisinière conformément aux consignes prévues à cet effet.
Avant la première utilisation du ou des fours, laissez le ou les fours chauffer pendant une demi-heure à pleine puissance.
Une odeur de brûlé désagréable se dégage au cours de cette manipulation. C'est normal.

**Pendant cette opération de chauffage du four, nous vous recommandons de veiller à aérer correctement le local.**




# Fonctionnement de l'horloge à LCD et programmation

Aucune fonction du four ne peut fonctionner avant d'avoir réglé l'heure de votre cuisinière Boretti. L'affichage de l'horloge clignote entièrement dans ce cas-là (à la première utilisation ou après une coupure de courant).
Les fonctions des fours ventilés au gaz sont différentes de celles des fours multifonctions.
Les fonctions de l'horloge programmable ne fonctionnent que sur les fours de 60 et 80 cm de large. Si vous avez une cuisinière à 2 fours, l'horloge fonctionne uniquement pour le four de gauche.
Si pendant la programmation du four, le A clignote et qu'un signal sonore est émis, cela signifie qu'il y a une erreur. Sélectionner la fonction de commande manuelle, afin d'effacer les réglages introduits.

## Réglage de l'heure

Régler l'horloge numérique en appuyant simultanément sur la touche et la touche et régler l'heure actuelle en appuyant sur les boutons + et –.

## Commande manuelle

Vous pouvez activer la fonction de commande manuelle en appuyant simultanément sur les touches et . La lettre A s'éteint et le pictogramme d'une poêle s'affiche. Les programmes que vous avez réglés préalablement s'effaceront pendant cette procédure.

## Réglage du signal sonore

Pour régler le signal sonore, appuyez sur le bouton – , jusqu'à ce que le signal souhaité se déclenche. Votre cuisinière mémorise le réglage souhaité et émettra le signal sélectionné.

## Minuterie

Sélectionnez la fonction minuterie en appuyant sur la touche et réglez la durée de cuisson souhaitée en utilisant les touches + et –. Pendant le décompte de la durée réglée, le symbole reste allumé avec l'horloge. Une fois la durée écoulée, un signal sonore se déclenche. En cas d'utilisation de cette fonction, votre four doit être éteint manuellement. Si vous souhaitez que le four s'éteigne automatiquement, utiliser la fonction de cuisson automatique avec la durée du temps de préparation.

## Cuisson automatique

**1. Fonction de cuisson automatique avec la durée du temps de préparation**

Cette fonction permet de faire fonctionner le four pendant une durée déterminée avec arrêt au terme de cette durée. Appuyer sur la touche et régler la durée de cuisson souhaitée en utilisant les touches + et –. Le symbole A s'affiche sur l'écran. Si vous souhaitez vérifier l'heure d'arrêt du four pendant la préparation, appuyer sur la touche . Au terme de la durée de préparation, le four s'éteint automatiquement et un signal sonore se déclenche. Le 'A' clignote pendant l'émission du signal sonore.
Appuyer simultanément sur les touches et pour effacer le programme réglé. Vous pouvez ensuite utiliser le four avec la fonction de commande manuelle.

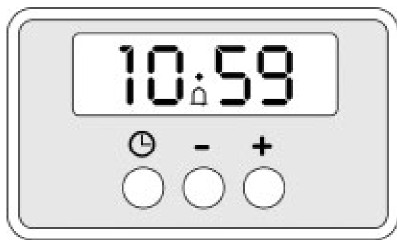
NL
FR
DE
EN

**2. Fonction de cuisson automatique avec réglage de l'heure de début et de fin de cuisson**

Cette fonction permet de régler l'heure de début et de fin de fonctionnement du four. Appuyez sur la touche et réglez l'heure de début de cuisson en utilisant les touches + et -. Un A s'affiche sur l'écran.
Appuyez ensuite sur la touche et réglez l'heure d'arrêt de fonctionnement en utilisant les touches + et –. Réglez ensuite la température du four souhaitée et sélectionnez la fonction du four souhaitée. Le four va s'allumer et s'éteindre aux heures que vous avez réglées.
Lorsque le four s'éteint, un signal sonore se déclenche automatiquement.
Appuyez simultanément sur les touches et pour effacer le programme. Vous pouvez ensuite utiliser le four avec la fonction à commande manuelle.

**Attention :** Certaines préparations culinaires sont périssables et ne doivent pas rester trop longtemps dans un four tiède.

**Attention :** Prenez en compte le délai de préchauffage lors de la détermination du temps de cuisson lors de l'utilisation de la fonction de cuisson automatique avec heures de début et de fin déterminées.




# Fonctionnement et programmation de l'horloge LCD du four au gaz

## Réglage de l'heure

Appuyez une fois sur la touce ◷. Appuyez ensuite sur les touches + et – pour régler les minutes.
Appuyez une nouvelle fois sur la touche ◷ et la maintenir appuyée jusqu'à ce que l'heure clignote. Réglez ensuite l'heure en utilisant les touches + et –.

## Réglage de la minuterie

Appuyez sur les touches + et – pour régler la durée de cuisson souhaitée. Le symbole 🔔 s'affiche sur l'écran, indiquant que la minuterie est réglée. L'affichage indique uniquement la durée restante jusqu'au déclenchement de l'alarme, l'heure réelle n'est pas affichée pendant ce laps de temps. Après écoulement de la durée réglée, un signal sonore se déclenche que vous pouvez arrêter en appuyant sur la touche ◷.

## Réglage du signal sonore

Vous pouvez sélectionner le signal sonore en appuyant sur la touche – jusqu'à ce que vous entendiez le signal sonore souhaité. Votre cuisinière mémorise le réglage sélectionné et émettra le signal sonore sélectionné.

*N.B. : il se peut que votre cuisinière Boretti avec four au gaz soit dotée de cinq touches. Dans ce cas, deux touches n'auront aucune fonction.*

# Fonctionnement de l'horloge analogique programmable

Lorsque le symbole "O" est affiché dans la petite fenêtre (ill. 2d), cela signifie que le four est en mode sécurité enfants et ne peut pas être utilisé. Lorsque le symbole d'une petite main est affiché dans la petite fenêtre (ill. 2d), cela signifie que le four est en commande manuelle. Pour sélectionner la commande manuelle, tourner le bouton (ill. 2e) vers la droite sans appuyer dessus.

### Réglage de l'heure
Appuyer sur le bouton et tourner le bouton dans le sens horlogique jusqu'à ce que l'heure soit affichée. L'heure s'affiche avec les aiguilles illustrées (2a et 2b).

### Commande manuelle
Pour sélectionner la fonction de commande manuelle, tournez le bouton (ill. 2e) dans le sens horlogique jusqu'à ce qu'une petite main s'affiche (ill. 2d). Cette fonction activée, vous pouvez sélectionner la température et la fonction de cuisson souhaitées et utiliser directement votre four.

### Minuterie à déclenchement automatique
Pour régler le temps de cuisson souhaité tournez le bouton (ill. 2e) dans le sens horlogique sans appuyer dessus jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche au petit écran (ill. 2d). La durée peut être réglée jusqu'à 180 minutes maximum.
Sélectionnez ensuite la température et la fonction du four souhaitées. Après écoulement du temps de cuisson souhaité, un signal sonore se déclenche. Le four s'arrête automatiquement. Pour désactiver le signal sonore, placer le bouton (ill. 2e) sur le mode de commande manuelle.

### Cuisson automatique

**1. Fonction de cuisson automatique avec programmation de l'heure de début de cuisson**

Pour régler le mode d'activation du four sans désactivation automatique après écoulement de la durée de cuisson, procédez comme suit :
Tournez le bouton (ill. 2e) dans le sens horlogique jusqu'à ce que le 'O' s'affiche (ill. 2d). Tirez ensuite doucement le bouton vers vous et le tourner dans le sens horlogique la droite jusqu'à ce que l'aiguille (ill. 2c) indique l'heure de début souhaitée. Relâcher ensuite le bouton et le tourner dans le sens horlogique jusqu'à ce que la petite main s'affiche. Sélectionner ensuite la température et la fonction de cuisson souhaitées.

**Attention :** En cas d'usage de cette fonction, le four doit être éteint manuellement !

**Attention :** Certaines préparations culinaires sont périssables et ne doivent pas rester trop longtemps dans un four tiède.

**2. Fonction de cuisson automatique avec programmation de début et de fin de cuisson**

Pour régler préalablement l'heure de début et de fin de cuisson procéder comme suit :
Tournez le bouton (ill. 2e) dans le sens horaire jusqu'à ce que le symbole 'O' (ill. 2d) s'affiche. Tirez doucement le bouton vers vous et le tourner dans le sens horlogique jusqu'à ce que l'aiguille (ill. 2c) affiche l'heure de début souhaitée. Tournez ensuite le bouton dans le sens horlogique jusqu'à ce que la durée de cuisson souhaitée s'affiche dans la petite fenêtre (ill. 2d). La durée de cuisson maximale réglable est de 180 minutes. Réglez ensuite le four sur la position four souhaitée et sélectionnez la température. Votre four s'allumera à l'heure réglée et chauffera pendant la durée réglée. Après écoulement de la durée de cuisson, le four se désactive automatiquement et un signal sonore se déclenche. Pour désactiver le signal sonore, tournez le bouton dans le sens horlogique jusqu'à ce que la petite main s'affiche.

**Attention :** Prendre en compte le temps de préchauffage lors de la détermination du temps de cuisson lorsque vous utilisez la fonction de cuisson automatique avec programmation de début et de fin de cuisson.

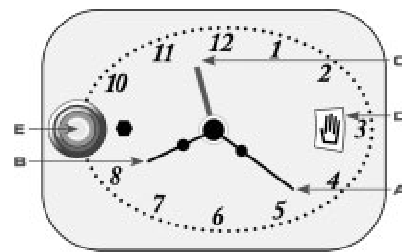
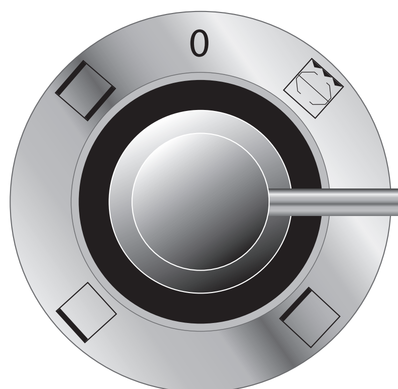


Illustration 2




Commutateur de fonction: four électrique de 60 et 80 cm de large




Commutateur de fonction : four électrique de 30 et 40 cm de large

# Explications concernant l'usage du four

## Description des différentes fonctions du four

**Attention :** Avant d'utiliser le four au gaz, veuillez consulter le chapitre « Utilisation du four ventilé au gaz ».

Pour effectuer une sélection parmi les fonctions de four ci-dessous, tourner le bouton de four dans le sens anti-horlogique jusqu'à ce que la fonction souhaitée se trouve en haut. Sélectionner ensuite la température souhaitée. Le four commence le préchauffage selon le réglage de l'horloge de commande. En ce qui concerne les instructions pour un préchauffage accéléré, consulter le chapitre « Fonction démarrage rapide », page 38.

**Fonction décongélation**

La fonction de décongélation active le ventilateur situé au fond dans le four générant un courant d'air qui décongèle plus rapidement votre préparation culinaire. Cette fonction n'est toutefois pas comparable à l'effet d'un four à micro-ondes, par exemple. Vous devez en outre vous assurer que le four est bien propre car vous préparez des produits encore crus.

**Chauffe à chaleur pulsée**

La chaleur provient directement de l'élément de chauffe situé au fond du four et monté autour du ventilateur. Cette position peut être utilisée pour la cuisson d'un repas complet. Il est possible de cuire sur plusieurs niveaux avec la circulation d'air chaud. Le mode de chauffage à chaleur pulsée est la position du four la plus souvent utilisée.

**Attention :** Dans de nombreux cas, l'utilisation de cette fonction permet d'écourter le temps de cuisson d'un plat.

**Cuisson intensive**

Une forme de cuisson intensive rapide, particulièrement adaptée lors de la préparation de différents plats au four. Les éléments supérieur et inférieur, ainsi que le ventilateur garantissent un résultat optimal et une bonne répartition de la chaleur.

**Gril à circulation**

La chaleur générée par l'élément gril est ventilée uniformément dans le four par le ventilateur se trouvant au fond du four. C'est un mode de cuisson adapté pour griller des côtelettes, saucisses, brochettes et autres. **Attention :** fermez la porte du four lorsque vous utilisez la fonction gril.

**Gril**

Pour griller votre préparation culinaire d'une manière conventionnelle, seul l'élément gril est utilisé. C'est un mode de cuisson adapté pour griller un poulet et des roulades de viande et souvent utilisé pour gratiner des plats ou préparer des desserts avec de la cassonade. **Attention :** fermez la porte du four lorsque vous utilisez la fonction gril.

**Chaleur par le haut**

Fonction destinée à dorer lentement le dessus d'une préparation culinaire, mais également à gratiner plus lentement une préparation qu'avec la fonction gril.

**Chaleur par le bas**

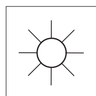
Fonction destinée à cuire des produits devant lever. Particulièrement efficace en combinaison avec la position chaleur pulsée. **Recommandation :** lorsque le produit est levé, achever la cuisson avec la fonction chaleur pulsée. Cette fonction est souvent utilisée pour la cuisson de pizzas.

**Chaleur par le haut et le bas**

Une fonction comparable à celle d'un four conventionnel, mais avec utilisa-

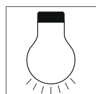
NL
FR
DE
EN

tion de l'élément de chauffage supérieur. Adaptée pour tous les plats qui peuvent être également préparés dans un four à chaleur pulsée.



**Mode pizza**

Le mode pizza est particulièrement adapté aux plats basés sur une pâte (comme les pizzas et les quiches). L'élément de chauffage situé sous le four, ainsi que le chauffage à air chaud garantissent un résultat optimal.



**Éclairage**

L'éclairage de l'intérieur de four s'allume automatiquement dès que vous sélectionnez une fonction du four. Si vous souhaitez cuire un plat sans utiliser l'éclairage du four, tournez tout d'abord l'interrupteur de four jusqu'à une position au-delà que celle que vous souhaitez utiliser, puis revenez sur la position que vous souhaitez utiliser.

**Attention :** les fours de 60 et 80 cm de large sont toujours multifonctionnels à condition que votre modèle ne soit pas un modèle ventilé au gaz.
**Attention :** les fours de 30 et 40 cm de large sont toujours des fours conventionnels. Sur ces fours, vous disposez des fonctions gril, chaleur par le haut, chaleur par le bas et chaleur par le haut et le bas simultanément.

## Fonction démarrage rapide

La fonction de démarrage rapide (Quickstart) est destinée à porter plus rapidement à la température souhaitée les fours électriques de 60 ou 80 cm de large de la cuisinière. Pour utiliser la fonction Quickstart, placez le commutateur de fonction du four sur la position « décongélation » et réglez la température souhaitée.
Le four active toutes les sources de chaleur disponibles pour atteindre la température souhaitée. Dès que le four a atteint la température souhaitée, le témoin orange s'éteint. Sélectionnez ensuite le mode de cuisson souhaitée.

**Attention :** n'utilisez la fonction Quickstart que pour des températures finales souhaitées situées entre 180 et 250 degrés. Les avantages offerts pour une température finale inférieure sont négligeables.
Ne pas utiliser la fonction Quickstart pendant plus de 30 minutes.

## Four gril

Certaines cuisinières sont dotées d'un four gril séparé. Ces fours gril fonctionnent comme un gril dans un four doté d'autres fonctions. Le four gril est équipé de guides de four télescopiques permettant de faciliter l'introduction et le retrait d'un plat.
Pour récupérer le jus ou les restes de nourriture, nous vous recommandons de d'utiliser systématiquement la lèchefrite noire fournie.

**Attention :** fermez la porte du four lorsque vous utilisez la fonction gril.

## Utilisation d'un tournebroche

Embrochez le produit sur le tournebroche. Immobilisez le produit avec les deux fixations et s'assurer que le poids est réparti uniformément sur le tournebroche, afin de prévenir de toute surcharge du moteur du tournebroche. Placez ensuite le tournebroche sur le support prévu à cet effet et introduire l'extrémité dans l'ouverture du moteur de tournebroche. Sélectionnez la fonction gril et réglez la durée de cuisson souhaitée. Placez toujours une lèchefrite sous votre préparation culinaire.

## Refroidissement de la carcasse

Toutes les cuisinières Boretti sont dotées d'un refroidissement de carcasse. Ce dispositif garantit que la surface extérieure de la cuisinière soit toujours à une température acceptable. Un capteur placé dans la cuisinière veille à ce qu'en cas de température trop élevée, le refroidissement

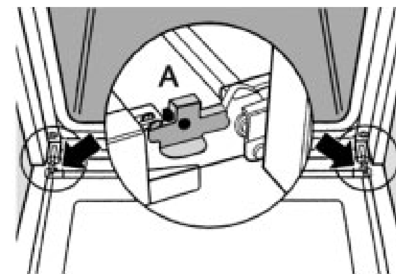



illustration 3

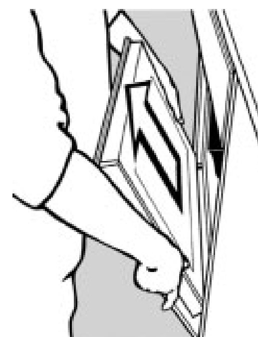


illustration 4

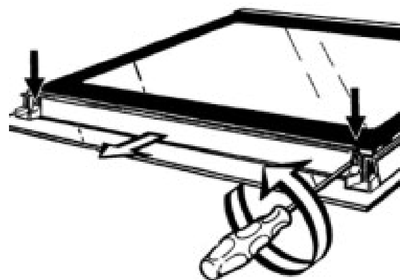


illustration 5

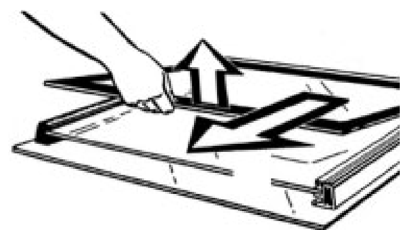


illustration 6

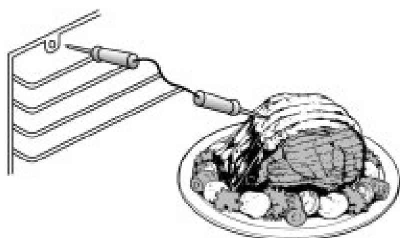


illustration 7

forcé se déclenche automatiquement. Ce dispositif peut également continuer de fonctionner après désactivation du four. Grâce à ce système, il est possible de placer une cuisinière Boretti entre des armoires de cuisine.

## Démontage de la porte du four

La porte de votre cuisinière Boretti est facile à ôter. Pour cela, veuillez suivre les indications suivantes. Ouvrir entièrement la porte du four.
Tirer les petits crochets de fermeture vers le haut. (ill. 3a).

## Fermer la porte à moitié.

Tirer lentement la porte vers vous sans forcer (ill. 4). Pour replacer la porte, procédez dans l'ordre inverse. Veiller toutefois à ce que les deux petites encoches en bas du crochet arrivent bien dans le bâti de la cuisinière. Cela exige un peu d'entraînement.

Démontage de la vitre du four
Pour ôter la vitre de la porte du four Boretti, procédez comme suit :
Déposer la porte du four en suivant les instructions mentionnées ci-dessus. Dévisser les deux vis en inox (ill. 5) se trouvant en haut et en bas de la vitre et retirer avec précaution la vitre sans forcer (ill. 6). Vous pouvez ensuite la nettoyer correctement. Lorsque vous remontez la vitre, veillez à ce que les pièces en inox bloquent correctement la vitre.

## Démontage de l'intérieur du four

Pour démonter l'intérieur du four, procédez comme suit :
- ouvrir entièrement la porte du four
- retirer toutes les grilles et les plaques de cuisson de l'intérieur du four

Dévisser les deux grosses vis situées sur les côtés des parois afin de pouvoir retirer facilement les grilles latérales.

## Nettoyage des parois intérieures du four

Attendre que le four soit entièrement refroidi et le nettoyer avec de l'eau tiède et un nettoyant non agressif. Ne jamais utiliser de couteau, paille/éponge de fer et autres produits ou objets abrasifs pour nettoyer le four, vous risqueriez d'endommager la finition intérieure du four. Veillez à éliminer tous les restes de nourriture après la cuisson afin d'éviter les incrustations. Un nettoyage régulier permet également de prévenir les odeurs indésirables lors des prochaines cuissons.

## Utilisation du thermomètre de cuisson intérieur

Certaines cuisinières sont dotées d'un thermomètre de cuisson intérieur. Lorsque le four est encore froid, plantez la sonde dans le produit à surveiller et branchez la fiche dans l'orifice de raccordement spécial se trouvant à gauche à l'intérieur du four (ill. 7). Deux valeurs s'affichent sur l'affichage.
La valeur de gauche indique la température du thermomètre de cuisson et la valeur de droite, la température pouvant être programmée avec les touches + et – sur le tableau de commande. Une fois que la température programmée est atteinte, le four s'éteint et un signal sonore d'avertissement se déclenche. Pour désactiver ce signal sonore, il suffit d'appuyer sur une touche quelconque sur le tableau de commande. Débrancher le thermomètre de cuisson de l'orifice de raccordement une fois que le four est froid. Vous pouvez évidemment extraire la sonde du produit pour le retirer du four. Le thermomètre de cuisson fonctionne sur une plage de 0 à 99 degrés Celsius.
**Attention :** plantez la sonde du thermomètre dans le milieu du produit et non à proximité d'os ou de parties graisseuses afin d'obtenir une température plus exacte.

**Voir Tableau de préparation page 47.**

## Plaque réfractaire à pizza



La plaque réfractaire est fabriquée en terre cuite de haute qualité, séchée et produite à une température de 1320 degrés Celsius. Cette plaque réfractaire résiste aux variations de température, aux rayures et aux poussières. La conception particulière avec canaux d'air garantit un poids léger et un chauffage rapide. La chaleur se réparti uniformément dans la plaque garantissant une surface à température uniforme et permettant d'obtenir une pizza dont la surface présente un coloris et une température uniformes.

Placer la plaque réfractaire à pizza dans le four dès le commencement du préchauffage de ce dernier. Dès que le four est à la température souhaitée, placer votre préparation culinaire sur la plaque réfractaire. Utilisez du papier sulfuré pour pouvoir placer et retirer facilement votre préparation du four. Cela permet également d'éviter de salir et de devoir laver la plaque réfractaire.

Pour nettoyer la plaque réfractaire, procédez comme suit :
Retirer les restes de nourriture avec une spatule ou un couteau.
Placer la plaque dans le four et la chauffer. Frotter ensuite la plaque avec une éponge abrasive et la rincer à l'eau chaude.

**Attention : Ne pas utiliser de produit nettoyant.**

Avec le temps la plaque réfractaire peut se décolorer.
Cela ne nuit absolument pas aux caractéristiques de cuisson de la plaque à pizza.



illustration 8



illustration 9

# Four ventilé au gaz

**Attention : Une pièce en inox rainurée est livrée avec la cuisinière. Cette pièce doit impérativement être fixée sur les cuisinières ventilées au gaz afin de garantir une aération efficace.**

Les fours au gaz actuels de 60 et 80 cm de large sont équipés de la fonction de ventilation. Cette option n'est disponible qu'à l'achat d'une cuisinière actuelle. Un four à gaz présente l'avantage de moins sécher le produit préservant ainsi ses qualités culinaires. Toutefois, certaines fonctions de four classique ne sont pas disponibles sur ce modèle du fait de l'absence d'éléments électriques de chauffe.

## Allumage du four au gaz

**Pour allumer le brûleur au gaz du four, ouvrir la porte entièrement, sinon l'allume-gaz ne fonctionne pas.**
Appuyez ensuite sur le bouton de température (ill. 8) et tournez-le jusqu'à la température souhaitée.
Lorsque vous allumez le brûleur, attendre entre 10 et 15 secondes avant de relâcher le bouton. Le dispositif d'allumage est en effet doté d'un thermocouple, une sécurité équipant votre cuisinière Boretti. Laissez ensuite la porte ouverte pendant une minute, avant de la refermer. Sur un four au gaz, il n'est pas possible d'émettre un signal visuel pour indiquer que le four est à température. Il existe néanmoins des astuces pour savoir si le four ventilé à gaz d'une cuisinière Boretti a atteint la bonne température. Lorsque le four est allumé, le brûleur est à pleine puissance afin de parvenir le plus rapidement possible à la bonne température. Cela provoque alors un bruit de souffle normal comparable à celui d'un bec à gaz. Lorsque la température correcte est atteinte, ce bruit diminue et devient quasi inaudible. Vous pouvez également regarder les petits orifices du fond du four pour voir si le brûleur brûle à pleine puissance. Lorsque la température correcte est atteinte, la flamme se réduit car le brûleur diminue de puissance.

Avec un brûleur à gaz, votre four atteint une température de 180 degrés Celsius en 8 minutes environ.

Avec une cuisinière à four ventilé au gaz, il est formellement interdit de couvrir les fentes d'aération en haut et arrière de l'appareil au moyen d'une paroi en inox, carrelages ou autres. Vous devez donc utiliser la pièce en inox livrée.

## Gril dans le four au gaz

L'utilisation du gril pour un four au gaz est de même nature que celle pour un four électrique. Il est toutefois important de savoir que le gril ne fonctionne pas lorsque le four au gaz fonctionne. Contrairement à l'allumage du four, lors de l'allumage du gril, il n'est **pas** nécessaire de laisser la porte du four ouverte pendant une minute.

Du fait que le gril est un gril électrique (également sur les fours à gaz), la cuisinière est dotée d'un commutateur distinct (ill. 9) avec des positions allant de 0 à 12.

**Attention :** fermer la porte du four lorsque vous utilisez la fonction gril.

## Ventilateur dans le four au gaz

Lorsque le four au gaz ou le gril fonctionne, vous pouvez activer le ventilateur installé dans la paroi arrière en tournant le commutateur de gril (ill. 9) au-delà de la position 12. Pour désactiver le ventilateur, placer le commutateur sur la position arrêt.
L'activation du ventilateur permet d'obtenir une meilleure diffusion de la chaleur dans le four facilitant la cuisson de plusieurs plats dans le four ventilé au gaz. Attention : la cuisson n'est pas la même que dans un four électrique à chaleur pulsée, dans le sens où une importante différence de chaleur est créée dans le four : plus le plat est positionné près de la source de chaleur – que ce soit le brûleur au gaz ou le gril -, plus il est soumis à une température élevée.

**Attention :** le gril ne fonctionne pas lorsque le brûleur au gaz est allumé. Vous ne pouvez donc pas utiliser le brûleur au gaz et le gril simultanément.

**Attention :** Lorsque vous utilisez le brûleur au gaz en combinaison avec le ventilateur d'aération et que votre préparation culinaire est cuite, vous devez placer les deux boutons sur la position arrêt. Si vous ne placez que le bouton de brûleur de four en position arrêt, l'élément gril se met en marche.

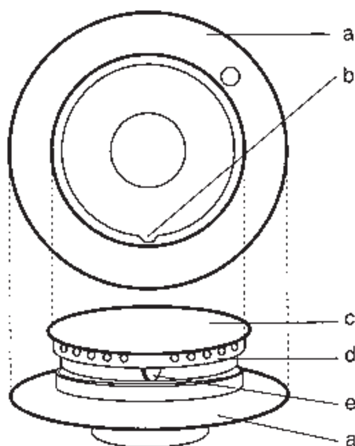


illustration 10

A) Base en aluminium
B) Encoche dans la base
C) Chapeau de brûleur en fonte
D) Répartiteur de flamme en laiton
E) Butée du répartiteur de flamme

# Plan de cuisson

## Brûleurs au gaz, généralités

Pour obtenir un résultat optimal, toujours utiliser des poêles ayant un dessous lisse et plat et d'un diamètre approprié au brûleur que vous utilisez. Pour connaître les diamètres appropriés, consulter le tableau ci-dessous :

| **Brûleur** | **Diamètre** |
|---|---|
| Brûleur semi-rapide | 14 tot 20 cm |
| Brûleur rapide | 20 tot 24 cm |
| Brûleur pour wok | 22 tot 28 cm * |
| Brûleur poêle à poisson | Poêle ovale |

*Correspond au au diamètre du dessous du wok.

Les brûleurs au gaz Boretti se composent de trois parties, à savoir la base (ill. 10a), le répartiteur de flammes en laiton (ill. 10d) et le chapeau du brûleur (ill. 10c). La base comporte deux petits orifices dont l'un est destiné à l'allumage et l'autre au thermocouple.
Le système de sécurité à thermocouple garantit la fermeture de l'alimentation de gaz lorsque la flamme s'éteint accidentellement, en cas de courant d'air par exemple.

Avant de pouvoir relâcher le bouton d'allumage, le thermocouple doit avoir chauffé pour que le brûleur reste allumé. Si vous relâchez le bouton trop tôt, le brûleur s'éteint car le thermocouple n'a pas eu le temps de chauffer suffisamment.
Après avoir appuyé sur le bouton, vous devez entendre un déclic de l'allumage. Ce dispositif se déclenche sur tous les brûleurs. La vitesse à laquelle la flamme s'allume, dépend de la position sélectionnée. Essayez plusieurs fois pour connaître la meilleure manière d'allumer votre cuisinière. Une fois que la flamme brûle, tenir le bouton appuyé pendant 5 secondes au moins, afin d'activer le système de sécurité à thermocouple. **Si vous relâchez le bouton trop tôt, la flamme s'éteint.**

**Attention : Vérifier que le répartiteur de flammes en laiton (fig. 10d) se trouve bien placé sur la base du brûleur (ill. 10a). Veiller à ce que la butée se trouvant sur le répartiteur de flammes (ill. 10e) se trouve correctement placée dans l'encoche (fig. 10b) de la base en aluminium.**
**Le brûleur doit également se trouver bien positionné dans la coupelle afin de prévenir toute décoloration.**

Chaque brûleur présente une puissance particulière. Les temps de préparation sont donc différents selon les brûleurs. Le brûleur le moins puissant (brûleur semi-rapide) est généralement utilisé pour la cuisson de sauces, soupes et viandes à mijoter. **Du fait de la puissance de ce brûleur, nous vous recommandons d'utiliser une plaque à mijoter Boretti.**

**Attention :** Lorsque vous placez une poêle sur les brûleurs arrière, veillez à ce que celle-ci ne touche pas la paroi arrière du fait que la poêle sera très chaude et que la paroi ne résiste peut-être pas à cette chaleur. Veiller à ce que la poêle se trouve toujours à 2 cm minimum de la paroi.

**Attention :** veillez à ce que les leviers et les poignées ne sortent pas de la surface de la cuisinière, afin de prévenir tout contact accidentel et la chute de la poêle ou de la casserole.

## Brûleur pour wok

Les brûleurs pour wok Boretti sont dotés de trois couronnes. Ces couronnes permettent d'obtenir une puissance équilibrée de 4,5 kW maximum. Cette puissance de chauffage est suffisante pour faire revenir les produits dans votre wok. Lors de l'allumage de ce brûleur, la couronne extérieure s'allume en premier, suivie après par les deux autres couronnes intérieures. C'est normal.
Veiller à réduire la durée de cuisson du fait de la puissance élevée de ce brûleur.

## Le Fry-top

Le Fry Top est une plaque de cuisson multifonctionnelle de 9 kg permettant de cuire différents plats. Il existe un DVD qui présente le fonctionnement du Fry Top, les possibilités de cuisson et la manière de le nettoyer. Ce film est à disposition sur Internet et un DVD est également fourni avec votre cuisinière. Si vous n'avez pas reçu ce DVD à la livraison de votre cuisinière, vous pouvez nous le demander.

Allumer le brûleur du Fry Top et régler à une puissance basse. Après 8-10 minutes, le Fry Top est prêt à l'usage. Verser un petit peu d'huile sur la plaque (ne jamais mettre de beurre sur le Fry Top), puis placer le produit à cuire directement sur la plaque de cuisson. La cuisson sur le Fry Top est moins puissante, mais le produit ne mijote cependant pas, du fait qu'il est saisi et perd donc bien moins son jus.

## Nettoyage du Fry Top

Une fois le produit cuit, le retirer du Fry Top et verser un petit peu d'eau sur le Fry Top avant de vous mettre à table. L'eau va détacher les restants de cuisson vous permettant ensuite de les retirer facilement avec la spatule fournie. Cela simplifie le nettoyage. Attention : de la vapeur se dégage, il y a donc risque de brûlure !

Une fois que la plaque de cuisson est refroidie, pulvériser un peu de nettoyant pour Fry Top et frotter la plaque de cuisson avec l'éponge de fer fournie. Essuyer ensuite avec un chiffon humide et votre Fry Top est comme neuf.
Pour nettoyer les petits recoins et orifices, utiliser éventuellement une éponge à récurer douce.

## La plaque coupe feu

La plaque coupe feu est un dispositif en fonte massive avec des couronnes concentriques permettant de placer une ou plusieurs poêles directement sur le plan de cuisson. La plaque est chauffée par un brûleur à gaz placé dessous. La plaque réparti uniformément une chaleur d'intensité normale sur tout le plan de cuisson de la poêle. Elle permet de cuire doucement une préparation culinaire. Celà facilite la préparation de sauces, daubes et viandes à mijoter. Allumer le brûleur 5 minutes environ avant d'utiliser la plaque de fonte afin que cette dernière ait le temps de chauffer suffisamment. Vous pouvez éteindre le brûleur également 5 minutes avant la fin de la cuisson. Le centre de la plaque coupe feu est l'endroit le plus chaud tandis que les bords sont un peu moins chauds. Si vous souhaitez obtenir une chaleur plus intense, vous pouvez retirer une ou plusieurs couronnes. Cela vous permet de ne pas devoir adapter la position du bouton pour régler la puissance de cuisson de votre plat.

**Attention :** Avec le temps, il est normal que la face extérieure du coupe feu se rouille. Néanmoins, pour prévenir cette corrosion, huiler régulièrement le coupe feu. Ne jamais laver dans un lave-vaisselle les couronnes et les autres éléments en fonte.

## Réglage des brûleurs à gaz

Le réglage des brûleurs au gaz est une opération très simple que vous pouvez vous-même réaliser. Vous devez par exemple le faire si votre cuisinière a été convertie pour une autre qualité de gaz ou que vous souhaitez une arrivée de gaz plus ou moins forte. Allumer un brûleur à la fois et le régler sur la position la plus basse. Retirer le bouton de réglage correspondant au brûleur et utiliser un petit tournevis. Introduire le petit tournevis dans l'orifice se trouvant au dessus de l'axe du bouton (ill. 11). Au-dessus de cet axe se trouve une petite vis en laiton permettant de régler la puissance d'arrivée du gaz. Tournez vers la gauche pour augmenter la puissance de la flamme et vers la droite pour la réduire.





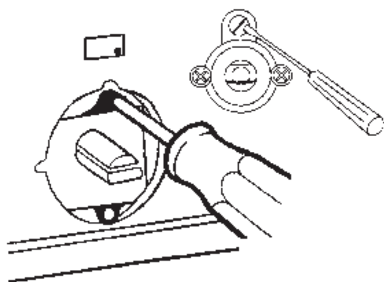


illustration 11

### Plaque de gril en fonte

La plaque de gril en fonte est un élément idéal pour cuire les viandes. Placer la plaque de gril sur l'un des porte-poêle adapté à votre modèle de plaque de cuivre et allumer le brûleur. Laisser la plaque de gril chauffer 10 minutes environ avant de l'utiliser. Pour nettoyer votre plaque de gril, utiliser une eau chaude savonneuse.

## Nettoyage du plan de cuisson

### Bases en aluminium

Les bases en aluminium (ill. 10a) perdent leur brillant d'origine après usage. C'est normal. Les bases peuvent être nettoyées avec une éponge à récurer.

### Répartiteurs de flamme en laiton

Les répartiteurs de flamme en laiton (ill. 10d) se décolorent légèrement après utilisation normale. Vous pouvez les nettoyer avec une éponge à récurer.

### Porte-poêle et chapeaux de brûleur

Les chapeaux de brûleur et porte-poêle en fonte peuvent également se décolorer légèrement après usage. Pour les nettoyer, utiliser une brosse et de l'eau avec un savon doux. Après le nettoyage, sécher correctement les éléments en fonte afin de prévenir la corrosion. Si souhaité, vous pouvez huiler légèrement de temps en temps les éléments en fonte.

### Lèchefrite

Ne jamais racler (avec une éponge abrasive, par exemple) la lèchefrite de la cuisinière. Pour la nettoyer, utilisez de l'eau avec un savon doux et un chiffon ménager. Éviter toute profusion d'eau à proximité de la tête d'allumage blanche des brûleurs.

**Attention : Ne jamais laver les éléments amovibles de la cuisinière dans un lave-vaisselle.**

# Plan de cuisson en céramique

Les zones en céramique sont commandées par des boutons présentant 13 positions. Sur la position 0, la zone est inactive. La zone en céramique est activée dès que le bouton est placé sur une position de 1 à 12. Lorsqu'une position active est sélectionnée, la zone devient rouge et dégage de la chaleur qui chauffe la poêle et la surface en vitrocéramique. Certaines zones sont dotées d'une zone d'extension. Cette zone peut être activée en plaçant le bouton correspondant à la zone au-delà de la position 12. Pour désactiver la zone d'extension, replacer une nouvelle fois le bouton au-delà de la position 12.
Chaque zone est dotée d'un voyant d'indication de chaleur résiduelle, qui signale que la zone est encore chaude. Ce voyant est allumé tant que la zone est encore chaude, même après désactivation de la zone.

### Indications importantes :

Ne pas laisser de zone de cuisson allumée sans qu'une poêle ne soit placée dessus. Éviter les variations de température sur la plaque de cuisson vitrocéramique. Ne jamais verser d'eau froide ou autres sur une plaque de cuisson chaude. Vérifier que la poêle couvre bien toute la zone de cuisson et se trouve bien centrée sur cette dernière.

**Lorsque la plaque vitrocéramique est chaude, éviter tout contact avec du sucre, des matières synthétiques ou du film aluminium. Ces matières risquent de fendre ou d'attaquer la surface en vitrocéramique pendant qu'elle refroidit : en cas de contact accidentel, désactiver l'appareil et retirer immédiatement ces matières des zones encore chaudes (attention : risques de brûlures).**

Vous pouvez nettoyer la plaque de cuisson en céramique de la même façon que des verreries, càd. avec un chiffon doux et humide. Pour un nettoyage en profondeur, utilisez des nettoyants spéciaux pour plaques en vitrocéramique.

# Surface de cuisson à induction

**Principe de l'induction**

Une bobine d'induction est placée sous chaque zone de cuisson. Lorsque la zone de cuisson est activée, la bobine produit un champ électromagnétique qui génère un courant d'énergie au niveau du fond magnétique de la casserole. Le fond de la casserole enferme le champ magnétique, ce qui permet de chauffer la casserole placée sur la zone.

**Prenez les remarques suivantes en considération avant d'utiliser une cuisinière à induction :**

Veillez à utiliser des casseroles magnétiques (vous pouvez vérifier leur magnétisme à l'aide d'un aimant moyen). Les casseroles émaillées, les casseroles en acier inoxydable avec fond magnétique et les casseroles en fonte peuvent normalement être utilisées.
La zone d'induction s'adapte automatiquement au diamètre de la casserole. Si la casserole est trop petite, la zone de cuisson ne sera pas activée. Si la casserole n'est pas adaptée à la plaque de cuisson, l'écran affiche la lettre [U].

**Utilisation :**

Vous pouvez sélectionner la position souhaitée (de 1 à 9) en tournant le bouton de la zone dans le sens des aiguilles d'une montre. Si vous tournez le bouton au-delà de la position 9, le mode booster est activé. Ce mode permet à la plaque de cuisson à induction de bénéficier de davantage de puissance pendant une durée de temps limitée. Cette fonction est pratique pour saisir la viande ou faire bouillir plus rapidement de l'eau, par exemple.

**Sécurité enfant:**

La commande des zones à induction peut être verrouillée. Pour réaliser ce verrouillage, tourner le 1er et le 5ème bouton partant de gauche contre le sens des aiguilles d'une montre et les maintenir durant 3 secondes. Dans le display, il

apparaît un L. Pour déverrouiller, il faut répéter la même manipulation.

**Cuisson automatique :**

Toutes les zones de cuisson disposent d'une fonction de cuisson automatique. Ce système permet de déterminer à l'avance la température qui doit être atteinte, de manière à ce qu'elle puisse être atteinte aussi rapidement que possible. Pour ce faire, vous devez placer le bouton d'utilisation sur la position d'arrêt et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la lettre [A] s'affiche à l'écran. Tournez ensuite le bouton dans le sens inverse, pour le placer sur le mode souhaité. Le mode, ainsi que la lettre A clignotent (en alternance) pour vous informer que la fonction de cuisson automatique est activée. Une fois la température souhaitée atteinte, la fonction est désactivée et la plaque continue à chauffer conformément au mode défini.

**Mode de maintien au chaud :**

Le mode de maintien au chaud est situé entre les positions O et 1. [SSS] Ce mode permet de maintenir le contenu de la casserole au chaud, à une température d'environ 70°. Ce mode est pratique lorsque vous devez laisser la cuisinière sans surveillance pendant une courte période de temps. Vous pouvez poursuivre la cuisson en plaçant de nouveau le bouton sur un mode normal.



## Tableau pour le thermomètre de cuisson intérieure

| Préparation culinaire | | Température au cœur |
|---|---|---|
| **Boeuf** | | |
| Bifteck | | |
| | Saignant | 40-45 °C |
| | A point | 50-55 °C |
| | Bien cuit | 60-65 °C |
| Grillades | | 80-85 °C |
| **Porc** | | |
| Filet | | 65-70 °C |
| Roulade | | 80-85 °C |
| Côtelette | | 75-80 °C |
| Côtelette marinée | | 65-70 °C |
| Pain de viande hachée | | 70-75 °C |
| **Veau** | | |
| Grillade | | 70-75 °C |
| **Lièvre** | | |
| Râble de lièvre | | 60-70 °C |
| Filet de râble | | |
| | Saignant | 40-45 °C |
| | A point | 50-55 °C |
| | Bien cuit | 60-65 °C |
| **Agneau** | | |
| Gigot | | 80-85 °C |
| **Volaille** | | |
| En général | | 70-75 °C |
| **Poisson** | | |
| Poisson | | 70-80 °C |

**Attention :** Veiller à placer la sonde dans le milieu de la préparation et non à proximité des os ou de parties grasses afin d'obtenir la température exacte.

# Résolution de problèmes

**Four électrique :**

| **Panne** | **Cause éventuelle** | **Remède** |
|---|---|---|
| Le (grand) four ne fonctionne pas. | L'horloge n'est pas réglée sur commande manuelle. | Régler l'horloge sur le mode commande manuelle, voir chapitre utilisation de l'horloge numérique/analogique. |
| Les deux fours ne fonctionnent pas. | Une ou plusieurs vis dans le bloc de raccordement ne sont pas assez serrées. | Ouvrir le bloc de raccordement et serrer toutes les vis. |

**Four à gaz :**

| **Panne** | **Cause éventuelle** | **Remède** |
|---|---|---|
| L'étincelle d'allumage ne fonctionne pas. | La porte n'a pas été ouverte entièrement. | Ouvrir la porte entièrement. |
| Le brûleur s'allume difficilement ou pas du tout. | La bougie d'allumage est sale ou empoussiérée. | Nettoyer la bougie d'allumage avec un chiffon. |
| Le brûleur s'éteint dès que la porte est fermée. | Du fait du déplacement d'air, la flamme à côté du thermocouple s'éteint temporairement. | Laisser la porte ouverte pendant une minute au moins avant de la fermer, afin que le thermocouple ait le temps de chauffer suffisamment. |
| Le four s'éteint une dizaine de minutes après son allumage. | La position la plus basse n'est pas réglée correctement. | Contacter le service technique. |
| Le gril ne fonctionne pas. | Le bouton de réglage du brûleur à gaz n'est pas placé sur la position arrêt. | Placer le bouton du brûleur à gaz sur la position arrêt. |

**Brûleur à gaz :**

| **Panne** | **Cause éventuelle** | **Remède** |
|---|---|---|
| Lors de l'appui sur un bouton, toutes les bougies d'allumage s'allument. | C'est normal. | Néant. |
| Le brûleur s'allume difficilement ou pas du tout. | La bougie d'allumage est sale ou empoussiérée. | Nettoyer la bougie d'allumage avec un chiffon. |
| Le brûleur s'allume difficilement ou pas du tout. | Le répartiteur de flamme n'est pas placé correctement sur la base. | Placer le répartiteur de flamme de manière à ce qu'il ne tourne plus et se trouve correctement en place sur la base du brûleur. |
| Le brûleur s'allume difficilement ou pas du tout. | La base n'est pas placée correctement de niveau. | Replacer la base et s'assurer qu'elle est de niveau. |

| Panne | Cause éventuelle | Remède |
|---|---|---|
| Le brûleur s'éteint dès que le bouton est relâché. | Le thermocouple n'a pas suffisamment chauffé. | Après allumage de la flamme, tenir le bouton correctement appuyé pendant 8 à 10 secondes au moins. |
| Le brûleur s'éteint dès que le bouton est relâché après 10 secondes. | Le bouton n'est pas assez appuyé. | Réessayer en maintenant le bouton correctement appuyé. |
| Le brûleur s'éteint dans la position la plus basse. | La position la plus basse est réglée trop faible et le thermocouple ne chauffe pas suffisamment. | Augmenter la puissance de réglage de la position basse, consulter le chapitre « Réglage de la position basse ». |
| L'allumage continue de cliquer. | L'allumage est humide (à cause de projection de nourriture ou d'eau de nettoyage). | L'allumage continue de cliquer jusqu'à ce que l'humidité soit totalement évaporée. Cela n'endommage rien. Pour sécher plus rapidement l'allumage, allumer le four à haute température. |

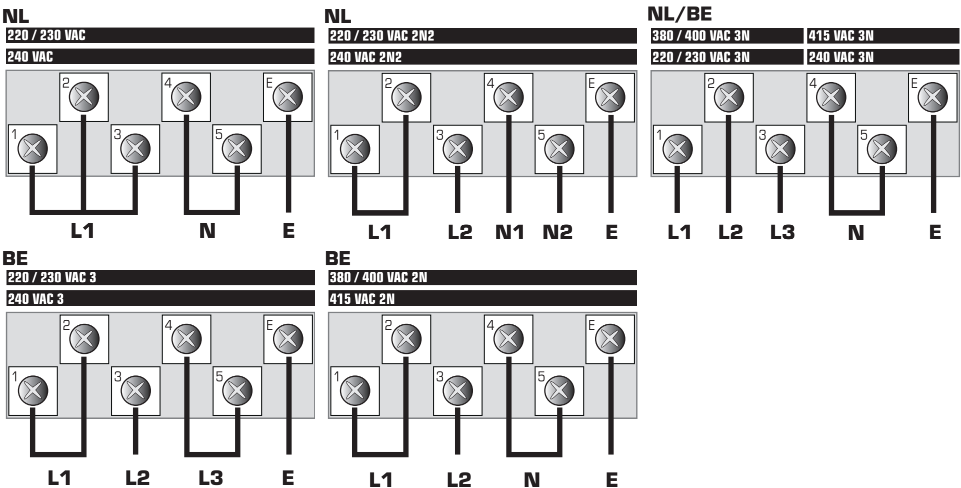
**Plan de cuisson en céramique :**

| Panne | Cause éventuelle | Remède |
|---|---|---|
| La moitié des zones ne fonctionne pas. | L'un des groupes n'a pas été raccordé correctement. | Vérifier les raccordements et serrer les vis correctement. |
| La moitié des zones ne fonctionne pas. | L'un des fusibles est endommagé. | Remplacer le fusible endommagé dans le boîtier de fusibles. |

**Si malgré ces recommandations, vous ne parvenez pas à résoudre la panne, veuillez le signaler par courriel à service@boretti.be, ou contacter le +32(0)3 450 81 80 muni des références de l'appareil.**

# Schémas de raccordement

**Attention : Respecter impérativement les normes nationales en vigueur. Faire toujours appel à un technicien qualifié pour installer votre cuisinière. Boretti rejette toute responsabilité en cas de pannes et dommages dus à une installation incorrecte.**




# Puissances et valeurs

**NL**

| **Brûleur** | **Semi-rapide** | **Rapide** | **Wok** | **Poisson** | **Coup de Feu** | **Four à gaz 60** | **Four à gaz 90** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Puissance nominale (kW) | 1,80 | 2,60 | 4,30 | 3,10 | 2,60 | 2,50 | 3,50 |
| Puissance minimale (kW) | 0,60 | 0,62 | 1,70 | 1,00 | 0,62 | 0,90 | 1,30 |
| **Diamètre des brûleurs** | **Semi-rapide** | **Rapide** | **Wok** | **Poisson** | **Coup de Feu** | **Four à gaz 60** | **Four à gaz 90** |
| G25 - 25 mbar | 0,97 | 1,23 | 1,55 | 1,35 | 1,23 | 1,17 | 1,50 |
| G30 / G31 - 30 mbar | 0,62 | 0,78 | 1,00 | 0,82 | 0,78 | 0,75 | 0,90 |

**BE**

| **Brûleur** | **Semi-rapide** | **Rapide** | **Wok** | **Poisson** | **Coup de Feu** | **Four à gaz 60** | **Four à gaz 90** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Puissance nominale (kW) | 1,80 | 2,60 | 4,30 | 3,10 | 2,60 | 2,50 | 3,50 |
| Puissance minimale (kW) | 0,60 | 0,62 | 1,70 | 1,00 | 0,62 | 0,90 | 1,30 |
| **Diamètre des brûleurs** | **Semi-rapide** | **Rapide** | **Wok** | **Poisson** | **Coup de Feu** | **Four à gaz 60** | **Four à gaz 90** |
| G25 - 25 mbar | 0,97 | 1,17 | 1,50 | 1,30 | 1,17 | 1,17 | 1,40 |
| G30 / G31 - 30 mbar - 28...30/37 mbar | 0,62 | 0,78 | 1,00 | 0,82 | 0,78 | 0,75 | 0,90 |




## VORWORT

Herzlichen Glückwunsch! Sie sind nun offiziell Eigentümer eines Kochgeräts oder Herds von Boretti. Sie werden in den nächsten Jahren entdecken, dass das Arbeiten mit Ihrem Boretti dem Wort „Kochen“ eine andere Dimension verleiht.

Wir haben alles dafür getan, die Bedienung des Geräts so einfach wie möglich zu gestalten. Darüber hinaus erhalten Sie keine Gebrauchsanweisung, die in ihrem Umfang einem Telefonbuch gleicht, sondern eine Anleitung, die kurz und bündig gestaltet und gut lesbar ist.

Wir empfehlen Ihnen, diese Gebrauchsanweisung vor Gebrauch Ihrer neuen Kostbarkeit aufmerksam durchzulesen, um Probleme zu vermeiden.

Sollten Sie nach dem Lesen der Gebrauchsanweisung oder während des Gebrauchs Fragen zu diesem Produkt haben, teilen Sie uns diese bitte mit.

Wir wünchen Ihnen viel Spaß beim Kochen!

Boretti

## Index

## Vorwort

# Für den Installateur

## Allgemeine Informationen zur Montage

Ihr Boretti muss von einem **qualifizierten Techniker** und gemäß den gesetzlich/örtlich geltenden Normen installiert werden.
Bevor Sie mit Montage- oder Reparaturarbeiten beginnen, müssen Sie sich vergewissern, dass der Herd von der Netzspannung getrennt ist.
Ihr Boretti kann an Wänden installiert werden, die höher als die Arbeitsplatte sind, so beispielsweise an einem hohen Geräteschrank oder einer schließenden Mauer, und zwar in einem Abstand von mindestens 50 mm ab der Seitenkante des Herds. Über der Kochfläche muss ein Abstand von mindestens 650 mm zu einem angebrachten Regal oder einer angebrachten Abzugshaube gewährleistet sein.
Ihr Herd von Boretti verfügt standardmäßig über eine Arbeitshöhe von ungefähr 91 cm. Wenn Ihr Bo¬retti mit den runden Stellfüßen ausgestattet ist, können Sie sich diesen auch in einer **erhöhten Version** anschaffen. Es ist dann nämlich möglich, den Herd auf eine Höhe von 91 bis 97 cm einzustellen. Es ist ratsam, die Oberseite der Kochfläche an die Oberseite der Arbeitsfläche anzugleichen. Wir empfehlen, den Herd (ggf. mithilfe einer Wasserwaage) ganz waagerecht aufzustellen, um eine richtige Funktionstüchtigkeit zu gewährleisten.
Das zu Ihrem Herd mitgelieferte Band mit Ventilationsschlitzen müssen Sie nur dann verwenden, wenn Ihr Herd mit einem Gasofen ausgestattet ist und dieser an der oberen Hinterseite durch Fliesen oder eine Wand abgedeckt wird. Bei einer Ausführung mit einem (mehreren) gewöhnlichen elektrischen Ofen (Öfen) müssen Sie dieses nicht verwenden und können Sie eine Hinterwand oder Fliesen direkt auf dem Herd platzieren.

Um eine gute Funktionstüchtigkeit zu gewährleisten, empfehlen wir Ihnen, den Herd in einem gut belüfteten Raum zu benutzen. Insbesondere bei Herden, die an Flaschengas (Butan/Propan) angeschlossen sind, ist das sehr wichtig.
Butan-/Propangas (Flaschengas) ist schwerer als Luft. Es sinkt also auf den Boden und bleibt dort hängen (nur bei Lecks). Es muss also für eine hinreichende Belüftung gesorgt werden, um das Gas vom Boden abzuführen. Die Gasflaschen dürfen unter keinen Umständen unter der Wohnebene platziert werden (Keller/Kriechräume). Dies gilt auch für leere und halbleere Gasflaschen.

## Elektrischer Anschluss

Kontrollieren Sie, ob die Spannung und die Kapazität der Stromversorgung mit den Kenndaten auf dem Typenschild Ihres Boretti angegeben sind. **Dieses Schild darf niemals entfernt werden.** Die Sicherungen und haushaltliche Netzspannungsanlage muss die Belastung des Herdes vertragen können. Der Anschluss an das Stromnetz kann fest sein oder mittels Stecker und Steckdose erfolgen. Im letztgenannten Fall müssen der Stecker und die zugehörige Steckdose den geltenden Vorschriften entsprechen. Für alle Anschlussarten gilt, dass der Herd zwingend geerdet werden muss. Bevor Sie den Herd anschließen, müssen Sie kontrollieren, ob die Stromversorgung richtig geerdet wurde. Vermeiden Sie den Gebrauch von Reduzierstücken, Adaptern, Verlängerungskabeln oder Umgehungsleitungen.

**Achtung:**
**Abbildungen zum richtigen Anschluss finden Sie in den Anschlussplänen auf der letzten Seite. Alle sechs Schrauben müssen in allen Fällen gut festgedreht werden.**

**Boretti lehnt jegliche Haftung für Schäden an Personen oder Sachen infolge der Nichtbefolgung oder der nicht vollständigen Befolgung der oben genannten Vorschriften oder infolge von Veränderungen, die am Herd vorgenommen wurden, ab.**

**Achtung: Alle Herde werden von der Fabrik aus mit einem Monophasen-Anschluss im Anschlussblock hinten am Herd geliefert. Bei einem Anschluss an mehrere Phasen müssen Sie dies an die richtigen (örtlichen) Normen anpassen.**

## Gasanschluss

Der Anschluss mit einem Gummischlauch, der den geltenden Vorschriften entspricht, muss so erfolgen, dass der Schlauch nicht länger als 1,5m beträgt; sorgen Sie dafür, dass der Schlauch nicht mit beweglichen Teilen in Berührung kommt oder festklemmt. Kontrollieren Sie immer, bevor Sie den Herd benutzen, ob alle folgenden Bedingungen erfüllt sind:

– Die Leitung muss über die gesamte Länge (max.1,5 m) inspiziert werden können.
–Di eLeitung d arfk einenZ ugkräftenausg esetzt sein oder scharfe Kurven machen.
– Die Leitung darf nicht mit scharfen Gegenstän den oder Ecken in Berührung kommen.
–Di eLeitung d arfank einereinzig enStelled er Strecke mit heißen Wänden von mehr als 50 °C in Berührung kommen.

**Achtung: Nach dem Anschließen Ihres Boretti müssen Sie mit Spülwasser kontrollieren, ob es Lecks gibt. Tun Sie dies niemals mit einer Flamme.**

**Achtung: Ein Gasschlauch hat eine begrenzte Haltbarkeit. Sie müssen diesen rechtzeitig durch ein neues Exemplar ersetzen.**

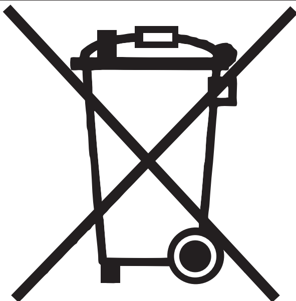
Boretti empfiehlt Ihnen, den Herd mit einem flexiblen GIVEG-Schlauch aus Metall anzuschließen, der über Boretti gekauft werden kann. Die maximale Länge dieser Schläuche beträgt 1 m; die Schläuche sind unbegrenzt haltbar.

**Achtung: Wenn Ihr Boretti mittels einer festen (Kupfer-)Leitung ans Gasnetz angeschlossen wird, müssen Sie immer eine Fiberdichtung verwenden (Abbildung 1).**

**Achtung: Für Herde, die in Belgien aufgestellt werden, kann der optionale Boretti-Gasschlauch nicht verwendet werden. In Belgien müssen Sie einen BVG-geprüften Gasschlauch verwenden.**



Abbildung 1



# Vor dem ersten Gebrauch

## Sicherheitsvorschriften

Dieses Handbuch ist Bestandteil des Herdes. Es muss während der gesamten Lebensdauer des Herdes in Reichweite aufbewahrt werden. Wir empfehlen Ihnen, dieses Handbuch vor Gebrauch des Herdes sorgfältig durchzulesen. **Die Installation muss durch qualifiziertes Personal und gemäß den im vorigen Kapital beschriebenen Installationsanweisungen erfolgen.**

Dieser Herd eignet sich für den Gebrauch im Haushalt und entspricht derzeit den aktuellen EWG-Richtlinien. Der Herd wurde für das Kochen und Backen von Lebensmitteln hergestellt. Boretti kann nicht haftbar gemacht werden, wenn das Gerät zu anderen Zwecken, beispielsweise zum Beheizen von Räumen, verwendet wird.

Blockieren Sie niemals die Öffnungen und Schlitze Ihres Boretti, denn anderenfalls ist eine korrekte Belüftung nicht gewährleistet. **Dies gilt auch für die Luftschlitze an der Ober-/Hinterseite der Kochfläche, jedoch nur bei den Gasöfen.**

Sofort nach der Installation muss der Herd grundlegend getestet werden; dabei müssen etwaige Störungen gemeldet werden.

Stellen Sie auf den Herd niemals Pfannen oder andere Gegenstände, die keinen glatten und flachen Untergrund haben.

Stellen Sie niemals entflammbare Produkte in Ihren Ofen. Eine unerwartete Entzündung könnte ein Feuer entflammen.

Der Herd ist für den Gebrauch durch Erwachsene bestimmt; lassen Sie niemals zu, dass sich Kinder unbeaufsichtigt am Herd aufhalten. Bestimmte Teile, so etwa das Grillele¬ment, können extrem heiß werden. Lassen Sie daher nicht zu, dass Kinder in der Nähe des Herdes spielen oder ähnliches.

Nach jedem Gebrauch muss sichergestellt werden, dass alle Bedienungsknöpfe auf „Aus“ stehen.

Bei Zweifeln hinsichtlich der Sicherheitsvorschriften für Ihren Boretti bitten wir Sie dringend, Boretti anzurufen. Die Telefonnummern finden Sie hinten im Handbuch.

Verwenden Sie während des Grillens kein Backpapier.

Legen Sie niemals entflammbare Sachen oder Produkte, die bei einer niedrigen Temperatur schmelzen können, in das Aufbewahrungsfach unter dem Ofen.

## Umweltvorschriften

Lassen Sie die Verpackungsreste niemals unbeaufsichtigt zurück. Trennen Sie die diversen Verpackungsmaterialien nach den verschiedenen Arten und geben Sie diese bei der am nächsten gelegenen Mülltrennungsstation in Ihrer Gemeinde ab.

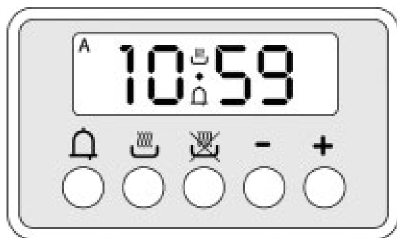
Wir verwenden für die Verpackung unserer Produkte nicht-verschmutzende und damit umweltfreundliche und recycelbare Materialien. Wir bitten daher um Ihre Mithilfe, indem Sie für eine korrekte Entsorgung des Verpackungsmaterials sorgen. Die Adressen der Zentren für die Sammlung, das Recycling oder die Verarbeitung sind bei Ihrem Wiederverkäufer oder bei den vor Ort betroffenen Einrichtungen erhältlich. Lassen Sie die Verpackung oder Teile davon nicht einfach irgendwo zurück. Dies kann insbesondere durch die Plastiktüten zu Erstickungsgefahr für Kinder führen. Sie müssen auch für eine korrekte Entsorgung des alten Geräts sorgen.

**Wichtig:** Bringen Sie das Gerät zu dem für das Einsammeln von ausrangierten Haushaltsgeräten zuständigen Betrieb. Mit einer korrekten Entsorgung können wertvolle Materialien auf intelligente Weise recycelt werden. Bevor Sie Ihr Gerät ausrangieren, ist es wichtig, dass Sie die Türen entfernen und die Regale in den Schienen belassen, um zu verhindern, dass spielende Kinder im Ofen eingeschlossen werden. Darüber hinaus müssen Sie das elektrische Speisekabel abtrennen und zusammen mit dem Stecker entfernen. Die Richtlinie legt die Normen für die Einsammlung und Recycling der ausrangierten Geräte fest, die für das gesamte Gebiet der Europäischen Union gelten.

## Reinigung vor dem ersten Gebrauch

Es ist ratsam, alle Verpackungsreste in und um den Herd sorgfältig zu entfernen und anschließend den Herd gemäß den Richtlinien zu reinigen.
Vor dem ersten Gebrauch der Öfen müssen Sie den (die) Ofen (Öfen) eine halbe Stunde mit voller Leistung einbrennen. Während des Einbrennens entsteht ein unangenehmer angesengter Geruch. Dies ist normal.

**Wir empfehlen Ihnen, während des Einbrennens des Ofens den Küchenraum gut zu lüften.**




# Funktionsweise der programmierbaren LCD-Uhr

Keine der Ofenfunktionen funktioniert, bevor Sie die Zeit in Ihrem Boretti eingestellt haben. Sie erkennen dies an einem vollständig blinkenden Display. Dies kann beim ersten Gebrauch oder nach einem Stromausfall auftreten. Die Funktionen der Gasöfen weichen von denen der multifunktionalen Öfen ab.
Die Funktionen der programmierbaren Uhr funktionieren nur auf Öfen mit einer Breite von 60 und 80 cm. Wenn Sie einen Herd mit 2 Öfen haben, funktioniert die Uhr normalerweise nur für den linken Ofen.
Wenn während des Programmierens des Ofens das A blinkt und ein akustisches Signal erklingt, ist ein Fehler aufgetreten. Wählen Sie die manuelle Funktion, um die Einstellungen zu löschen.

## Das Einstellen der richtigen Zeit

Stellen Sie die digitale Uhr ein, indem Sie gleichzeitig auf den Knopf und den Knopf drücken und die Knöpfe + und – benutzen. Auf diese Weise stellen Sie die aktuelle Zeit ein.

## Manuelle Funktion

Sie können die manuelle Funktion einschalten, indem Sie gleichzeitig die Knöpfe und drücken. Der Buchstabe A verschwindet, und das Symbol mit der Pfanne erscheint. Die Programme, die Sie vorher programmiert haben, werden mit diesem Verfahren auch gelöscht.

## Akustisches Signal einstellen

Sie können das akustische Signal einstellen, indem Sie den Knopf – drücken, bis Sie das von Ihnen gewünschte Signal hören. Ihr Herd speichert die gewünschte Einstellung und wird ab diesem Zeitpunkt das von Ihnen gewählte Signal ertönen lassen.

## Die Eieruhr

Wählen Sie die Eieruhr-Funktion, indem Sie den Knopf drücken, und stellen Sie mithilfe der Knöpfe + und – die gewünschte Backzeit ein. Während des Ablaufs der eingestellten Zeit erscheint das Symbol mit der Uhr. Wenn die eingestellte Backzeit abläuft, ertönt das akustische Signal. Bei Nutzung dieser Funktion muss der Ofen manuell ausgestellt werden. Wenn Sie möchten, dass sich der Ofen von selbst ausschaltet, müssen Sie die automati¬sche Backfunktion mit der Dauer der Zubereitungszeit nutzen.

## Automatische Backfunktionen

### 1. Automatische Backfunktion mit der Dauer der Zubereitungszeit

Mit dieser Funktion benutzen Sie den Ofen für eine bestimmte Zeit, und Sie möchten, dass sich der Ofen nach Ablauf dieser Zeit ausschaltet. Drücken Sie auf den Knopf und stellen Sie mithilfe der Knöpfe + und – die gewünschte Backzeit ein. Das Symbol A erscheint im Display. Wenn Sie während der Zubereitung sehen möchten, wann der Ofen sich wieder ausschalten wird, drücken Sie einfach den Knopf . Nach Ablauf der Zubereitungszeit schaltet sich der Ofen selbst aus und ertönt das akustische Signal. Das „A“ blinkt während des akustischen Signals.
Indem Sie den Knopf und gleichzeitig drücken, löschen Sie das eingestellte Programm und können Sie den Ofen wieder über die manuelle Funktion benutzen.

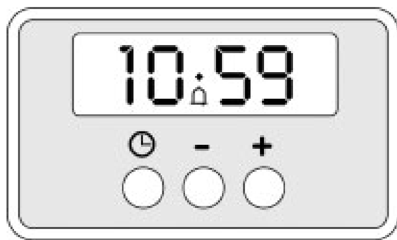
NL
FR
DE
EN

## 2. Automatische Backfunktion mit eingestellter Start- und Endzeit

Mit dieser Funktion können Sie sowohl die Start- als auch die Endzeit Ihres Ofens einstellen. Drücken Sie den Knopf und stellen Sie mithilfe der Knöpfe + und – die Zubereitungszeit Ihres Gerichts ein. Es erscheint ein A im Display. Drücken Sie anschließend auf den Knopf und stellen Sie mithilfe der Knöpfe + und – die Endzeit ein. Stellen Sie anschließend die gewünschte Ofentemperatur ein und wählen Sie die gewünschte Ofenfunktion. Der Ofen wird sich nun zur gewünschten Zeit ein- und ausschalten. Wenn Sie den Ofen ausschalten, ertönt automa¬tisch das akustische Signal.
Indem Sie die Knöpfe und gleichzeitig drücken, löschen Sie das eingestellte Programm und können Sie den Ofen wieder über die manuelle Funktion benutzen.

**Achtung:** Manche Gerichte sind verderblich und können nicht längere Zeit in einem ungekühlten Ofen stehen.

**Achtung:** Berücksichtigen Sie in dem Moment, in dem Sie die automatische Backfunktion mit eingestellter Start- und Endzeit nutzen, bei der Bestimmung der Backzeit die Aufheizdauer.




# Funktionsweise der programmierbaren LCD-Uhr eines Gas-ofens

## Das Einstellen der richtigen Zeit

Drücken Sie einmal auf den Knopf ◷. Drücken Sie anschließend sofort die Knöpfe + und –, um die Minuten einzustellen.
Drücken Sie nochmals auf den Knopf ◷ und halten Sie diese gedrückt, bis die Stunden blinken. Mit den Knöpfen + und – können Sie nun die Stunden einstellen.

### Einstellen der Eieruhr

Drücken Sie die Knöpfe + und –, um die gewünschte Kochzeit einzustellen. Das Symbol 🔔 erscheint im Display, dieses zeigt an, dass die Eieruhr eingestellt ist. Das Display zeigt nur noch die verbleibende Zeit bis zum Alarm der Eieruhr an, die aktuelle Zeit wird währenddessen nicht mehr angezeigt.
Nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Alarm, den Sie durch Drücken des Knopfes ◷ ausschalten können.

### Akustisches Signal einstellen

Sie können das akustische Signal einstellen, indem Sie den Knopf – drücken, bis Sie das gewünschte Signal hören. Ihr Herd speichert die gewünschte Einstellung und wird ab diesem Moment das gewünschte Signal ertönen lassen.

*Achtung: Es kann vorkommen, dass Ihr mit Gasofen ausgerüsteter Boretti über fünf Knöpfe verfügt. In diesem Fall haben zwei Knöpfe keine Funktion.*

NL
FR
DE
EN

# Funktionsweise der programmierbaren analogen Uhr

Wenn im kleinen Fenster (Abb. 2d) die „0“ angezeigt wird, ist die Kindersicherung aktiviert und kann der Herd daher nicht benutzt werden. Wird im Display das Symbol mit der Hand angezeigt (Abb. 2d), steht der Ofen auf manuelle Bedienung. Sie wählen die manuelle Bedienung, indem Sie den Knopf (Abb. 2e), ohne ihn zu drücken, nach rechts drehen.

### Das Einstellen der richtigen Zeit

Drücken Sie den Knopf und drehen Sie ihn nach rechts, bis die aktuelle Zeit angezeigt wird. Die Zeit können Sie mit den Zeigern aus der Abb. 2a und 2b ablesen.

### Manuelle Funktion

Indem Sie den Knopf (Abb. 2e) so lange nach rechts drehen, bis Sie im Display eine Hand sehen (Abb. 2d), wählen Sie die manuelle Funktion. Ist diese Funktion eingeschaltet, wählen Sie die gewünschte Temperatur und Backfunktion und können den Ofen sofort benutzen.

### Die Eieruhr mit automatischem Countdown

Die gewünschte Backzeit lässt sich leicht einstellen, indem Sie den Knopf (Abb. 2e), ohne diesen zu drücken, so lange nach rechts drehen, bis Sie im kleinen Display (Abb. 2d) die gewünschte Backzeit sehen. Die Zeitdauer können Sie bis maximal 180 Minuten einstellen. Anschließend wählen Sie die Temperatur und die Ofenfunktion. Nach Ablauf der gewünschten Backzeit ertönt ein akustisches Signal. Der Ofen schaltet sich aus. Das akustische Signal können Sie ausstellen, indem Sie den Knopf (Abb. 2e) auf manuelle Bedienung stellen.

### Automatische Backfunktionen

**1. Automatische Backfunktion mit programmierter Startzeit**

Um den Ofen so einzustellen, dass dieser sich selbst einschaltet, ohne sich nach der abgelaufenen Backzeit automatisch auszuschalten, müssen Sie Folgendes tun:
Drehen Sie den Knopf (Abb. 2e) so lange nach rechts, bis die „0“ erscheint (Abb. 2d). Ziehen Sie den Knopf vorsichtig zu sich heran und drehen Sie ihn nach rechts, bis der Zeiger (Abb. 2c) die von Ihnen gewünschte Startzeit anzeigt. Lassen Sie den Knopf los, drehen Sie ihn anschließend nach rechts, bis die Hand erscheint. Wählen Sie anschließend die richtige Backfunktion und Temperatur.

**Achtung:** Bei Nutzung dieser Funktion muss der Ofen manuell ausgeschaltet werden!

**Achtung:** Manche Gerichte sind verderblich und können nicht längere Zeit in einem ungekühlten Ofen stehen.

**Achtung:** Berücksichtigen Sie in dem Moment, in dem Sie die automatische Backfunktion mit eingestellter Start- und Endzeit nutzen, bei der Bestimmung der Backzeit die Aufheizdauer.

**2. Automatische Backfunktion mit programmierter Start- und Endzeit**

Um den Ofen so einzustellen, dass Sie vorab die Start- und Endzeit festlegen, müssen Sie Folgendes tun: Drehen Sie den Knopf (Abb. 2e) im Uhrzeigersinn, bis das Symbol „0“ (Abb. 2d) erscheint. Ziehen Sie den Knopf vorsichtig zu sich heran und drehen Sie den Knopf nach rechts, bis der Zeiger (Abb. 2c) die gewünschte Startzeit anzeigt. Drehen Sie den Knopf nach rechts, bis im Display (Abb. 2d) die gewünschte Zubereitungszeit erscheint. Die maximale einstellbare Backzeit beträgt 180 Minuten. Stellen Sie anschließend die gewünschte Ofenfunktion ein und wählen Sie die Temperatur. Ihr Ofen wird sich zur eingestellten Zeit einschalten und für die von Ihnen ebenfalls eingestellte Dauer eingeschaltet bleiben. Nach Ablauf der Backzeit schaltet sich der Ofen auto¬matisch aus und ertönt ein akustisches Signal. Das Signal schalten Sie aus, indem Sie den Knopf nach rechts drehen, bis die Hand erscheint.

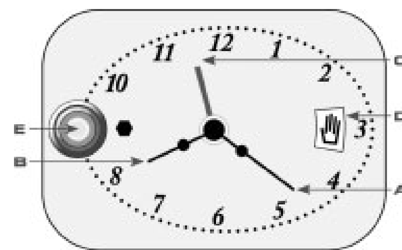
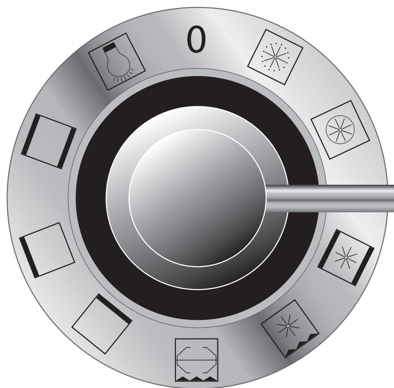
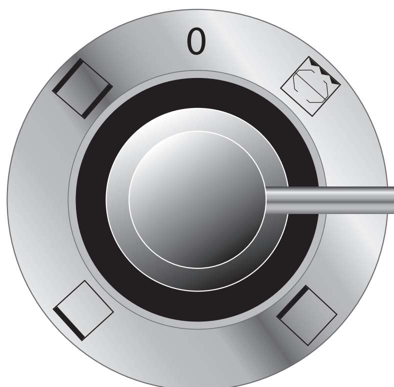


Abbildung 2




Funktionsshalter : Elektrischer Öfen mit einer breite von 60 und 80 cm




Funktionsshalter : Elektrischer Öfen mit einer breite von 30 und 40 cm

# Erklärung zur Benutzung des Ofens

## Beschreibung der diversen Ofenfunktionen

**Achtung:** Für die Benutzung von Gasöfen verweisen wir auf das Kapitel „Erklärung zur Benutzung des Gasofens".

Um aus den untenstehenden Ofenfunktionen auszuwählen, drehen Sie den Ofenknopf nach links, bis die gewünschte Funktion oben angezeigt wird. Wählen Sie anschließend die gewünschte Temperatur. Je nach Einstellung der manuellen Bedienungsuhr beginnt der Ofen mit dem Aufheizen. Für die Anweisungen für das beschleunigte Aufheizen verweisen wir Sie auf das Kapitel „Quickstart".

**Die Auftaufunktion**
Die Auftaufunktion schaltet den Ventila¬tor hinten im Ofen an, wodurch ein Luftstrom in Gang gesetzt wird, der Ihr Gericht etwas schneller auftauen lässt. Diese Funktion ist nicht zu vergleichen mit beispielsweise der Funktionsweise einer Mikrowelle. Sie müssen sich zudem vergewissern, dass der Ofen gut gereinigt wurde, da mit rohen, noch zu verarbeitenden Produkten gearbeitet wird.

**Heißlufterhitzung**
Die Hitze kommt direkt vom Erhitzungselement hinten im Ofen, das um den Ventilator herum montiert ist. Diese Funktion kann gut für das Backen und Braten einer kompletten Mahlzeit genutzt werden. Durch die erhitzte Zirkulation kann auf mehreren Ebenen gebacken werden. Häufig ist die Heißlufterhitzung die am meisten gewählte Funktion des Ofens. Achtung: In vielen Fällen reduziert diese Funktion auch die Backzeit des Gerichts.

**Intensives Backen** Eine schnelle, intensive Form des Backens, insbesondere geeignet für die Zubereitung von diversen Ofengerichten. Das obere und untere Element sorgen zusammen mit dem Ventilator für beste Backergebnisse und eine vollständige Hitzeverteilung.

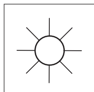
**Zirkulationsgrillen**
Die durch das Grillelement verursachte Hitze wird durch den Ventilator hinten im Ofen gleichmäßig im Ofen verteilt. Geeignet unter anderem für achter das Grillen von Koteletts, Würstchen, Bratspießen und dergleichen. **Achtung:** Sie müssen mit geschlossener Ofentür grillen.

**Grillen**
Konventionelles Grillen nur mit dem Grillelement. Geeignet für das Grillen von Hühnchen und Rouladen. Wird auch häufig für das Gratinieren von Gerichten oder das Zubereiten von Desserts mit karamellisiertem Zucker. **Achtung:** Sie müssen mit geschlossener Ofentür grillen.

**Oberhitze**
Speziell bestimmt für das langsame Bräunen der Oberseite eines Gerichts, kann aber auch für das Gratinieren eines Gerichts in geringerer Geschwindigkeit im Vergleich zum Grill benutzt werden.

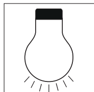
**Unterhitze**
Diese Funktion eignet sich gut für Produkte, die aufgehen müssen. Gut zu verwenden in Kombination mit der Heißluftfunktion. Mit anderen Worten: Wenn das Produkt aufgegangen ist, sollten Sie das Produkt mit der Heißluftfunktion fertigbacken. Diese Funktion wird auch viel bei der Zubereitung von Pizzen benutzt.

**Unter- und Oberwärme**
Eine Funktion, die wie ein konventioneller Ofen funktioniert, jedoch mithilfe des Obererhitzungselements. Geeignet für alle Gerichte, die auch mit der Heißluftfunktion zubereitet werden können.



**Pizzafunktion**

Die Pizzafunktion eignet sich hervorragend für Teiggerichte wie etwa Pizzen und Quiches. Das Erhitzungselement unten im Ofen sorgt zusammen mit der Heißluftfunktion für beste Backergebnisse.



**Die Beleuchtung**

Sie können die Beleuchtung des 60 cm- und 90 cm-Ofen an- und ausschalten, indem Sie den Funktionsknopf dieses Ofens drücken. Die Beleuchtung der 40 cm- und 30 cm-Ofens wird automatisch bei Auswahl einer Funktion aktiviert.

**Achtung:** Öfen mit einer Breite von 60 und 80 cm sind immer multifunktional, vorausgesetzt, dass Sie keine Version mit Gasofen bestellt haben.

**Achtung:** Öfen mit einer Breite von 30 und 40 cm sind immer konventionell, Sie verfügen bei diesen Öfen über die Funktionen Grillen, Oberhitze, Unterhitze sowie Ober- und Unterhitze.

## Die Quickstart-Funktion

Die Funktion Quickstart ist für jeden bestimmt, der möchte, dass sich sein oder ihr elektrischer 60 oder 80 cm breiter Ofen im Herd schneller aufheizt. Sie benutzen die Quickstart-Funktion, indem Sie den Ofenfunktionsschalter auf „Auftauen" stellen und die gewünschte Temperatur einstellen. Der Ofen wird nun alle verfügbaren Hitzequellen einsetzen, um die gewünschte Temperatur zu erreichen. Sobald der Ofen die richtige Temperatur erreicht hat, geht das orangefarbene Lämpchen aus. Anschließend wählen Sie die gewünschte Backfunktion.

**Achtung:** Die Quickstart-Funktion muss bei einer gewünschten Endtemperatur zwischen 180 und 250 °C genutzt werden. Die Vorteile bei einer geringeren gewünschten Endtemperatur sind zu vernachlässigen.

Nutzen Sie die Quickstart-Funktion nicht länger als 30 Minuten nacheinander.

## Der Grill (-Ofen)

Manche Herde sind mit einem gesonderten Grillofen ausgestattet. Dieser Grillofen funktioniert faktisch nicht anders als ein Grill in einem Ofen, in dem auch noch andere Funktionen vorhanden sind. Der Grillofen ist standardmäßig mit teleskopischen Ofenschienen ausgestattet, die das Hineinstellen und Herausholen des Gerichts erleichtern.

Um die Jus oder Essensreste aufzufangen, empfehlen wir immer, die mitgelieferte schwarze Auffangschale zu verwenden.

**Achtung:** Sie müssen mit geschlossener Ofentür grillen.

## Die Verwendung des Drehspießes

Stecken Sie das Produkt auf den Drehspieß. Befestigen Sie das Produkt mit den zwei Fleischklemmen und sorgen Sie dafür, dass das Gewicht gleichmäßig auf den Spieß verteilt wird, um eine Überlastung des Drehspießmotors zu verhindern. Platzieren Sie den Drehspieß in dem dafür bestimmten Halter und stecken Sie das Ende in die Drehspießmotoröffnung. Wählen Sie die Funktion Grillen und stellen Sie die gewünschte Zubereitungszeit ein. Verwenden Sie immer die Leckschale unter dem Gericht.

## Die Mantelkühlung

Jeder Boretti-Herd ist mit einer sog. Mantelkühlung ausgestattet. Diese sorgt dafür, dass der Herd an der Außenseite eine akzeptable Temperatur behält. Ein Sensor im Herd sorgt dafür, dass bei Erreichen einer zu hohen Temperatur die zwingende Kühlung von selbst anspringt. Diese kann auch nach Ausschalten des Ofens weiterhin kühlen. Auch dank diesem System ist es möglich, einen Boretti-Herd zwischen Küchenschränken zu platzieren.

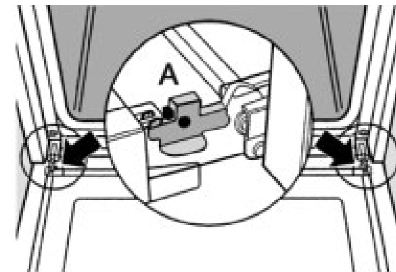



Abbildung 3

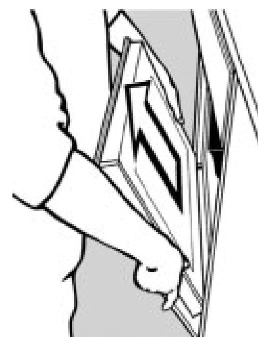


Abbildung 4

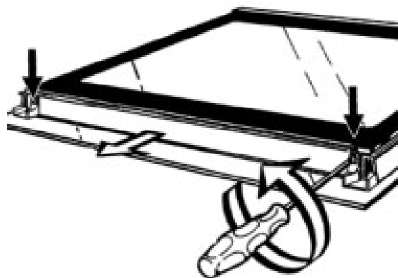


Abbildung 5

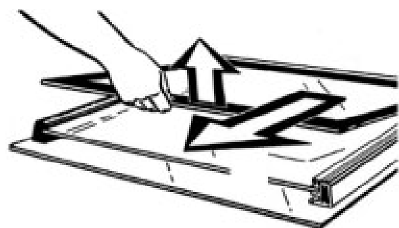


Abbildung 6

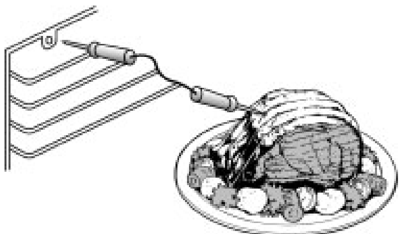


Abbildung 7

**Das Demontieren der Ofentür**

Die Tür Ihres Boretti-Herds lässt sich leicht entfernen. Dabei müssen Sie sich an die folgenden Anweisungen halten.
Öffnen Sie die Tür des Ofens vollständig.
Stellen Sie die schließenden Häkchen vollständig nach oben (Abb. 3a).
Schließen Sie die Tür halb.
Ziehen Sie die Tür, ohne diese zu überlasten, langsam zu sich heran (Abb. 4).
Die Montage der Tür ist in umgekehrter Reihenfolge möglich. Jedoch müssen Sie dafür sorgen, dass die kleinen Schlitze an der Unterseite des Hakens auf den Rahmen des Herds fallen. Dies erfordert ein wenig Übung

**Das Demontieren der Glasscheibe**

Um die Glasscheibe der Boretti-Ofentür zu entfernen, tun Sie Folgendes:
Entfernen Sie die Ofentür gemäß den obigen Anweisungen.

Schrauben Sie zwei Schrauben aus rostfreiem Stahl raus (Abb. 5), die Sie an der Oberseite und der Unterseite der Glasscheibe finden, und entfernen Sie, ohne etwas zu überlasten, vorsichtig die Glasplatte (Abb. 6). Diese können Sie nun gründlich reinigen. Wenn Sie die Glasscheibe wieder einsetzen, müssen Sie sich vergewissern, dass die Strips aus rostfreiem Stahl die Glasscheibe gut festklemmen.

**Das Entfernen des Ofeninneren**

Um das Ofeninnere zu entfernen, tun Sie Folgendes:

- Öffnen Sie die Ofentür vollständig
- Entfernen Sie alle Gitter und Backplatten im Ofeninneren

An den Seiten schrauben Sie die zwei großen Schrauben raus, so dass die Seitengitter leicht entfernt werden können.

Das Reinigen des Ofenraums (der Ofenräume)
Warten Sie, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist, und reinigen Sie diesen mit lauwarmem Wasser und nicht mit beißendem Reinigungsmittel. Verwenden Sie beim Reinigen bitte niemals Messer, Stahlwolle oder andere Scheuermittel oder –objekte. Diese können die Beschichtung der Innenseite Ihres Ofens beschädigen. Sorgen Sie dafür, dass Essensreste nach jedem Backvorgang aus dem Ofen entfernt werden, um ein Einbrennen zu verhindern. Ein zusätzlicher Vorteil einer regelmäßigen Reinigung besteht darin, dass bei einer folgenden Backsitzung weniger unangenehme Gerüche entstehen.

**Die Verwendung des Kernthermometers**

Manche Herde sind mit einem sog. Kernthermometer ausgestattet. Stecken Sie, wenn der Ofen kalt ist, die Sonde des Bratthermometers in das Gericht und den Stecker in die spezielle Anschlussöffnung, die sich auf der linken Seite des Ofens befindet (Abb. 7). Auf dem Display erscheinen zwei Werte. Der linke Wert gibt die Temperatur des Bratthermometers, und der rechte Wert steht für die programmierte Temperatur, die mit den Knöpfen + und – auf der Schaltfläche eingestellt werden kann. Wenn Sie die programmierte Temperatur erreicht wird, setzt der Ofen aus und werden Sie durch ein akustisches Signal, das Sie durch Drücken eines beliebigen Knopfes auf der Schaltfläche ausschalten können, gewarnt. Ziehen Sie das Bratthermometer aus der Anschlussöffnung, wenn der Ofen abgekühlt ist. Die Sonde können Sie selbstverständlich früher aus dem Gericht entfernen, so dass das Gericht aus dem Ofen genommen werden kann. Das Bratthermometer hat einen Wirkbereich von 0 bis 99 °Cs.

**Achtung:** Stechen Sie das Kernthermometer in die Mitte des Gerichts und nicht in der Nähe von Knochen oder etwaigen fetten Teilen, um eine genauere Temperaturanzeige zu ermöglichen.

## Pizzaplatte



Die Pizzaplatte wurde aus ausgewähltem hitzebeständigem Ton hergestellt, getrocknet und bei einer Temperatur von 1320 °C gebacken. Die Platte ist unempfindlich für Temperaturveränderungen sowie kratz- und staubfrei. Die besondere Konstruktion mit Luftkanälen hält das Gewicht niedrig und beschleunigt die Aufheizzeit. Die Hitze wird gleichmäßig im Ton verteilt, wodurch also die komplette Fläche die gleiche Temperatur hat und Ihre Pizza über den gesamten Durchmesser dieselbe Temperatur und Farbe hat.

Stellen Sie die Pizzaplatte bereits beim Aufheizen in den Ofen. Sobald der Ofen die richtige Temperatur erreicht hat, legen Sie die Pizza auf die Pizzaplatte. Verwenden Sie Backpapier, um das Gericht leicht in den Ofen stellen und aus dem Ofen herausnehmen und entfernen zu können. Zudem wird dadurch die Pizzaplatte nicht schmutzig, so dass Sie diese nicht reinigen müssen.

Reinigen können Sie am besten auf folgende Weise: Entfernen Sie die Essensreste mit einem Schaber oder Messer. Platzieren Sie den Stein wieder im Ofen und erhitzen Sie die Platte. Reinigen Sie anschließend mit einem Scheuerschwamm und spülen Sie die Platte mit warmem Wasser ab.

**Achtung: Verwenden Sie keine Reinigungsmittel.**

Die Pizzaplatte kann sich mit der Zeit verfärben. Dies beeinflusst die Funktionstüchtigkeit der Pizzaplatte keineswegs.



Abbildung 8



Abbildung 9

# Der Gasofen

**Achtung: Mit dem Herd wird ein gerades Band aus rostfreiem Stahl mitgeliefert. Dieses muss bei einem Herd mit Gasofen unbedingt befestigt werden, um für eine korrekte Entlüftung zu sorgen.**

Öfen mit einer Breite von 60 und 80 cm können auf Wunsch und innerhalb der technischen Möglichkeiten mit Gas betrieben werden (dies ist nicht bei allen Modellen möglich, und diese Wahl kann nur bei Kauf des Herdes getroffen werden).

Ein Gasofen hat den Vorteil, dass dem Produkt weniger Feuchtigkeit entzogen wird, wodurch es schlichtweg leckerer bleibt. Der Nachteil des Systems besteht jedoch darin, dass einige Funktionen des Ofens bei Fehlen elektrischer Erhitzungselemente wegfallen.

## Das Zünden des Gasofens

**Um den Gasbrenner des Ofens zu zünden, müssen Sie die Ofentür vollständig öffnen, anderenfalls funktioniert die Funkenzündung nicht.**
Anschließend drücken Sie den Temperaturknopf (Abb. 8) und drehen diesen auf die gewünschte Temperatur. Wenn der Brenner zündet, kann es 10 bis 15 Sekunden dauern, bevor Sie den Knopf loslassen können. Dies hat mit dem Thermoelement, einer Sicherheitsfunktion auf Ihrem Boretti, zu tun. Lassen Sie die Tür anschließend noch eine Minute offenstehen, bevor Sie diese schließen. Bei Gasöfen ist es nicht möglich, eine visuelle Warnung zu erteilen, dass der Ofen die richtige Temperatur erreicht hat.

Um dennoch ein Anzeichen dafür zu bekommen, ob der Boretti-Herd mit Gasofen die richtige Temperatur erreicht hat, gibt es einige einfache Tipps.

Wenn der Ofen angeschaltet wird, bringt der Brenner volle Leistung, um so schnell wie möglich die richtige Temperatur zu erreichen – dies gepaart mit dem üblichen Zischen, das zu einem Gasbrenner gehört. Bei Erreichen der richtigen Temperatur verringert sich dieses Zischen deutlich. Sie hören den Brenner dann kaum oder gar nicht.

Auch können Sie, wenn Sie durch die kleinen Löcher im Boden des Ofens gucken, sehen, dass der Brenner mit voller Leistung brennt. Sie werden auch sehen, dass die Flamme kleiner wird, da diese bei Erreichen der richtigen Temperatur den geringsten Stand einnimmt.

Mit einem Gasbrenner dauert es ungefähr 8 Minuten, bevor Ihr Ofen 180 °C erreicht hat.

**Bei einem Herd mit Gasofen ist es nicht gestattet, die Ventilationsschlitze oben auf der Rückseite des Geräts mit einer Wand aus rostfreiem Stahl, mit Fliesen oder dergleichen zu verschließen. Sie müssen also das mitgelieferte Band aus rostfreiem Stahl benutzen.**

## Der Grill im Gasofen

Der Gebrauch des Grills im Gasofen gleicht dem Gebrauch in einem elektrischen Ofen. Es ist jedoch wichtig zu wissen, dass der Grill in dem Moment, in dem der Gasofen in Betrieb nicht, nicht funktioniert. Bei Anschalten des Grills muss im Gegensatz zum Anschalten des Ofens die Tür nicht für eine Minute geöffnet bleiben.

Da der Grill elektrisch betrieben wird (auch bei Gasöfen), gibt es einen gesonderten Schalter (Abb. 9) mit den Positionen 0 bis einschließlich 12.

**Achtung:** Sie müssen mit geschlossener Ofentür grillen.

## Der Ventilator im Gasofen

In dem Moment, in dem der Gasofen oder der elektrische Grill in Betrieb ist, können Sie den Ventilator, der sich in der Rückwand befindet, gesondert anschalten, indem Sie den Grillschalter (Abb. 9) jenseits der Position 12, also an Position 12 vorbei, drehen. Indem Sie den Grillschalter wieder in die Aus-Position bringen, schalten Sie den Ventilator wieder aus.
Das Anschalten des Ventilators hat den Vorteil, dass Sie eine bessere Wärmeverbreitung im Ofen erreichen, wodurch Sie leichter mehrere Gerichte im Gasofen zubereiten können. Berücksichtigen Sie jedoch, dass dies nicht das Gleiche ist wie eine Heißluftfunktion in einem elektrisch betriebenen Ofen und dass dennoch ein großer Temperaturunterschied im Ofen herrscht. Je näher an der Hitzequelle (also am Gasbrenner oder Grill), desto heißer ist es dort.

**Achtung:** Der Grill funktioniert nicht, wenn der Gasbrenner in Betrieb ist. Der Gasbrenner und der Grill können also nicht gleichzeitig benutzt werden.

**Achtung:** Wenn Sie den Gasbrenner in Kombination mit dem Luftventilator verwenden, müssen Sie, wenn das Gericht fertig, beide Knöpfe in die Aus-Position bringen. Wenn Sie nur den Knopf für den Ofenbrenner in die Aus-Position bringen, wird das Grillelement aktiviert.

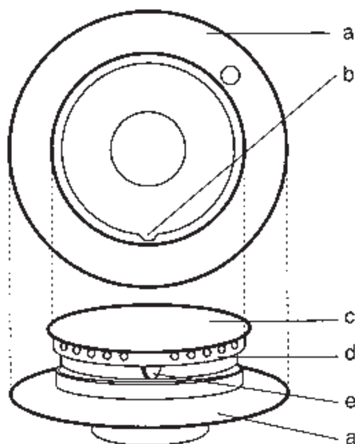



Abbildung 10

A) Grundplatte aus Aluminium
B) Aussparung in Grundplatte
C) Gusseiserner Brennerdeckel
D) Flammenverteiler aus Messing
E) Vorsprung auf dem Flammenverteiler

# Die Kochfläche

## Die Gasbrenner im Allgemeinen

Verwenden Sie für ein optimales Ergebnis immer Pfannen mit einem flachen und glatten Untergrund, die die richtigen Durchmesser für den von Ihnen benutzten Brenner haben. Siehe für die richtigen Durchmesser untenstehende Tabelle:

| **Brenner** | **Durchmesser** |
|---|---|
| Semi-schneller Brenner | 14 bis 20 cm |
| Schneller Brenner | 20 bis 24 cm |
| Wokbrenner | 22 bis 28 cm * |
| Fischbrenner | Ovale Pfanne |

*Gilt für den Boden der Pfanne

Gasbrenner von Boretti bestehen aus drei Teilen, nämlich der Grundplatte (Abb. 10a), dem Flammenverteiler (Abb.10d) und dem Brennerdeckel (Abb. 10c). In der Grundplatte befinden sich zwei kleine Löcher, von denen eines für die Funkenzündung und das andere für das Thermoelement bestimmt ist. Das Thermoelement-Sicherheitssystem sorgt dafür, dass die Gaszufuhr in dem Moment unterbrochen wird, in dem die Flamme unverhofft, beispielsweise bei Zugluft, erlischt.
Ein Thermoelement muss gründlich erhitzt werden, bevor Sie den Knopf loslassen können und der Brenner aktiviert bleibt. Wenn Sie den Knopf zu schnell loslassen, geht der Brenner aus, da das Thermoelement nicht heiß genug ist.
Nach dem Drücken des Knopfes hören Sie das Knacken der Funkenzündung. Diese ist in diesem Moment für alle Brenner aktiv. Die Geschwindigkeit, mit der die Flamme zündet, ist von der gewählten Einstellung abhängig. Experimentieren Sie damit, bis Sie die schnellste Art der Zündung auf Ihrem Herd gefunden haben. Wenn die Flamme einmal brennt, müssen Sie den Knopf mindestens 5 Sekunden gedrückt halten, um das Thermo¬element-Sicherheitssystem zu aktivieren. **Wenn Sie den Knopf zu schnell loslassen, erstickt die Flamme von selbst.**

**Achtung: Es ist äußerst wichtig, dass der Flammenverteiler aus Messing (Abb. 10d) richtig in der Grundplatte platziert wird (Abb. 10a). Sie müssen dafür sorgen, dass der Vorsprung auf dem Flammenverteiler aus Messing (Abb. 10e) genau in die Einkerbung (Abb. 10b) der Grundplatte aus Aluminium fällt. Daneben muss der Brenner immer gerade auf der Auffangschale platziert werden, um Verfärbungen zu vermeiden.**

Nicht alle Brenner haben die gleiche Leistung und werden daher zu anderen Zubereitungszeiten führen. Der Brenner mit der geringsten Leistung (semi-schneller Brenner) wird meistens benutzt, um Soßen, Suppen und Schmorgerichte zuzubereiten. **Wir empfehlen Ihnen angesichts der Leistung dieses Brenners, eine Boretti-Schmorplatte zu verwenden.**

**Achtung:** Sorgen Sie dafür, dass bei den hintersten Brennern die Pfannen nicht die Mauer oder Hinterwand berühren, da die Pfanne heiß wird und die Mauer möglicherweise nicht hitzebeständig ist. Sorgen Sie immer dafür, dass ein Abstand von mindestens 2 cm zwischen der Mauer und den Pfannen eingehalten wird.
**Achtung:** Sorgen Sie dafür, dass die Henkel und Griffe nicht herausragen, so dass Sie nicht versehentlich dagegen stoßen oder laufen, wodurch die Pfanne des Kochteils herunterfallen könnte.

## Der Wokbrenner

Boretti-Wokbrenner sind mit 3 Ringen ausgestattet. Diese sorgen für eine ausgeglichene Leistung von maximal 4,5 kW. Diese Leistung ist mehr als ausreichend für korrektes Pfannenrühren. Beim Zünden dieses Brenners werden zuerst der äußerste Ring und später die zwei Innenringe brennen. Dies ist normal. Berücksichtigen Sie kürzere Zubereitungszeiten in Verbindung mit der höheren Leistung dieses Brenners.

## Der Fry-Top

Der Fry-Top ist eine 9 Kilo schwere multifunktionale Backplatte, auf der eine enorme Vielfalt an Gerichten zubereitet werden kann. Über den Fry-Top wurde auch eine DVD erstellt, auf der Sie genau sehen können, wie dieser funktioniert, welche Möglichkeiten es gibt und wie dieser gereinigt wird. Diese DVD ist als Streaming auf der Website zu sehen, wird jedoch auch mit Ihrem Herd mitgeliefert. Sollte die DVD unverhofft nicht mitgeliefert werden, können Sie diese nachträglich bei Boretti anfordern.

Zünden Sie den Fry-Top-Brenner und wählen Sie eine niedrige Position. Nach 8-10 Minuten ist der Fry-Top gebrauchsbereit.
Danach schmieren Sie ein kleines bisschen Öl auf die Platte (geben Sie niemals Butter auf den Fry-Top), anschließend können Sie das Gericht sofort auf die Platte legen. Das Backen auf dem Fry-Top erfolgt weniger schnell, dennoch wird das Produkt nicht geschmort. Dies liegt daran, dass das Produkt schneller scharf angebraten wird und daher weniger Feuchtigkeit verliert.

## Reinigen des Fry-Top

Wenn das Produkt fertig ist, entfernen Sie es vom Fry-Top und gießen auf den Fry-Top ein kleines bisschen Wasser, bevor Sie mit dem Essen beginnen. Dieses Wasser lässt die etwaigen Essensreste aufweichen, die Sie anschließend mit dem mitgelieferten Schaber abschaben. Dies vereinfacht das spätere Reinigen. Nehmen Sie sich vor dem Dampf, der der Fry-Top abgibt, in Acht, dieser ist heiß!
Wenn die Platte so gut wie abgekühlt ist, sprühen Sie darauf ein kleines bisschen Fry-Top-Reiniger und reiben Sie die Backplatte mit der mitgelieferten Stahlwolle ab.
Zum Schluss ein feuchtes Tuch, und der Fry-Top ist wie neu.
Für die kleinen Winkel und Löcher können Sie eventuell auch einen weichen Scheuerschwamm verwenden.

## Der Coupe de Feu

Der Coupe de Feu aus massivem Gusseisen mit konzentrischen Ringen ermöglicht es, eine Pfanne oder mehrere Pfannen unmittelbar auf die Kochfläche zu stellen. Die Platte wird durch einen unterliegenden Gasbrenner erhitzt. Die Platte ist dafür bestimmt, eine nicht zu intensive Hitze unter der Pfanne zu erzeugen, die Hitze gleichmäßig auf die Kochfläche zu verteilen. Dadurch ist es möglich, das Gericht langsam zu garen. Dies eignet sich gut beispielsweise für Soßen, Eintöpfe und Schmorgerichte. Zünden Sie den Brenner ungefähr 5 Minuten vor dem Gebrauch, so dass die gusseiserne Platte Zeit hat, heiß genug zu werden. Auch auf die Frage, wie lang die Platte vorher ausgeschaltet werden kann, lautet die Antwort: 5 Minuten. Die Mitte des Coupe de Feu ist die Stelle, die am heißesten wird, während die Ränder weniger heiß werden. Wenn Sie eine intensivere Hitze wünschen, können Sie sich dafür entscheiden, einen oder mehr Ringe zu entfernen. Ohne stets am Knopf zu drehen, bestimmen Sie auf diese Weise, wie intensiv das Produkt erhitzt wird.

**Achtung:** Es ist normal, dass der Coupe de Feu mit der Zeit Oberflächenrost bildet. Wir empfehlen Ihnen, den Coupe de Feu regelmäßig mit Öl einzuschmieren, um dies zu verhindern. Die Ringe oder anderen gusseisernen Bestandteile dürfen niemals in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

## Das Einstellen der Gasbrenner

Das Einstellen oder Drosseln der Gasbrenner ist sehr einfach und können Sie selbst durchführen. Sie können dies tun, wenn beispielsweise der Herd auf eine andere Gassorte umgestellt wurde oder Sie sich die Gaszufuhr der Gasbrenner etwas sanfter oder auch gerade stärker wünschen.

Schalten Sie jedes Mal nur einen Brenner an und stellen Sie diesen auf die geringste Position.





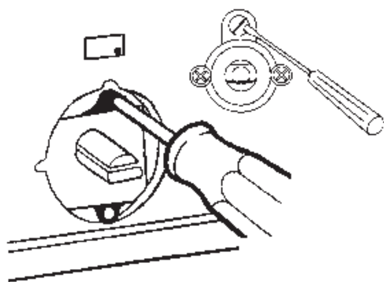


Abbildung 11

Ziehen Sie den Knopf des betreffenden Brenners des Herds und nehmen Sie einen Schraubenzieher zur Hand. Stecken Sie den Schraubenzieher in die Spalte direkt über der Achse des Knopfes (Abb.11).
Über dieser Achse finden Sie eine kleine Schraube aus Messing, mit der Sie die Gaszufuhr regulieren. Sie drehen nach links, um die Flamme höher einzustellen, und nach rechts, wenn die Flamme sanfter sein soll.

### Gusseiserne Grillplatte

Die gusseiserne Grillplatte ist ideal für das Backen von Fleisch. Platzieren Sie die Grillplatte auf einen der Pfannenträger, der für Ihren Grillplattentyp geeignet ist, und schalten Sie den Brenner an. Nach ungefähr 10 Minuten ist die Grillplatte heiß und gebrauchsbereit.
Reinigen können Sie die Grillplatte am besten mit Spülwasser und heißem Wasser.

## Das Reinigen der Kochfläche

### Grundplatten aus Aluminium

Die Grundplatten aus Aluminium (Abb. 10a) werden nach Gebrauch ihren ursprünglichen Glanz verlieren. Dies ist normal. Die Grundplatten aus Aluminium können mit einem Scheuerschwamm gereinigt werden.

#### Flammenverteiler aus Messing

Die Flammenverteiler aus Messing (Abb. 10d) werden sich während des normalen Gebrauchs leicht verfärben. Die Flammenverteiler können mit einem Scheuerschwamm gereinigt werden.

### Pfannenträger und Brennerdeckel

Die gusseisernen Pfannenträger und Brennerdeckel können sich nach Gebrauch ebenfalls leicht verfärben. Die Reinigung können Sie am besten mit einer Bürste und Spülwasser mit milder Seife vornehmen. Nach dem Reinigen müssen Sie die gusseisernen Bestandteile äußerst präzise abtrocknen, um Rostbildung zu vermeiden. Die gusseisernen Bestandteile können Sie auf Wunsch ab und zu mit Öl behandeln.

### Auffangschale

Die Auffangschüssel des Herds darf nicht gescheuert werden. Sie reinigen diese am besten mit Spülwasser mit milder Seife und einem Küchentuch. Vermeiden Sie übermäßigen Gebrauch von Wasser in der Nähe der weiß gefärbten Funkenzündung bei den Gasbrennern.

**Achtung: Die losen Bestandteile des Herds dürfen niemals in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.**

# Die keramische Kochfläche

Die keramischen Zonen werden mit Knöpfen bedient, die 13 Positionen besitzen. Auf Position 0 ist die Zone ausgeschaltet. Die keramische Zone wird aktiviert, sobald eine Position zwischen 1 und 12 eingestellt wird. Wenn Sie eine Position einstellen, bekommt die Zone eine rote Glut und wird die Zone Wärme abgeben, mit der sowohl die Pfanne als auch das keramische Glas erhitzt wird.

Manche Zonen haben eine Erweiterungszone. Diese kann eingeschaltet werden, indem der Knopf der betreffenden Zone jenseits von Position 12 (an Position 12 vorbei) gedreht wird. Indem Sie den Knopf jenseits von Position 12 (an Position 12 vorbei) drehen, schalten Sie die Erweiterungszone wieder aus.

Für jede Zone gibt es ein Restwärme-Indikationslämpchen, das anzeigt, dass die Zone heiß ist. Dieses Lämpchen brennt, solange die Zone noch heiß ist, also auch dann, wenn die Zone ausgeschaltet ist.

**Wichtige Anweisungen:**

Lassen Sie die Kochzonen nicht angeschaltet, wenn keine Pfanne darauf steht. Vermeiden Sie Temperaturschwankungen auf der glaskeramischen Kochplatte. Gießen Sie beispielsweise kein kaltes Wasser auf die heiße Kochplatte. Vergewissern Sie sich, dass die Pfanne die Kochzone vollständig bedeckt und dass sich die Pfanne richtig in der Mitte der Kochzone befindet.

**Vermeiden Sie den Kontakt von Zucker, synthetischen Stof¬fen oder Aluminiumfolie mit der heißen Glasplatte. Diese Stoffe können während des Abkühlens die vitroke¬ramische Fläche platzen lassen oder anderweitig beschädigen: Schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie diese sofort von den noch heißen Zonen (Achtung: Verbrennungsgefahr).**

Sie können die keramische Kochplatte so reinigen, wie Sie auch all Ihre anderen Glasobjekte reinigen, nämlich mit einem weichen und feuchten Tuch. Für eine gründliche Reinigung gibt es spezielle Reinigungsmittel für keramische Glasplatten

# Die Induktions kochfläche

**Die Funktionsweise der Induktion**

Unter jeder Kochzone befindet sich eine Induktionsspule. Wenn die Kochzone eingeschaltet wird, erzeugt die Spule ein elektromagnetisches Feld, das Energieströme im ferromag¬netischen Boden der Pfanne erzeugt. Der Pfannenboden schließt das magnetische Feld, wodurch die Pfanne auf der Zone warm wird.

**Achten Sie auf die folgenden Sachen, bevor Sie einen Induktionsherd benutzen:**

Vergewissern Sie sich, dass Sie magne¬tische Pfannen benutzen (dies können Sie mithilfe eines durchschnittlichen Magneten testen). Emaillierte Pfannen, Pfannen aus rostfreiem Stahl mit magnetischen Böden sowie gusseiserne Pfannen werden für gewöhnlich funktionieren.

Die Induktionszone passt sich automatisch an den Durchmesser der Pfanne an. Wenn dieser zu klein ist, kann die Kochzone nicht funktionieren. Wenn die Pfanne für die Kochplatte nicht geeignet ist, zeigt das Display [U] an.

**Bedienung:**

Indem Sie den Knopf der Zone mit der Uhr mit drehen, können Sie die gewünschte Position von 1 bis 9 einstellen. Drehen Sie den Knopf jenseits von Position 9 (an Position 9 vorbei), schalten Sie dann die Booster-Position ein, mit der Sie für kürzere Zeit Extraleistung der Induktionskochplatte erzeugen können. Dies ist praktisch für das Anbraten von Fleisch sowie das schnellere Kochen beispielsweise von Wasser.

**Kindersicherung:**

Die Bedienung der Induktionszonen kann blockiert werden. Dies ist möglich, indem Sie den 1. Knopf von links und den 5. Knopf von links gegen den Uhrzeigersinn eindrehen und 3 Sekunden lang festhalten. Es erscheint nun ein L im Display.

Um die Zonen wieder zu entriegeln, müssen Sie nochmals den 1. und 5. Knopf von links gegen den

Uhrzeigersinn eindrehen und 3 Sekunden festhalten.

**Automatisches Kochen:**
Alle Kochzonen sind mit einer automatischen Temperaturregulierung ausgestattet. Dieses System dient dazu, vorab festzulegen, welche Temperatur erreicht werden muss, und zu gewährleisten, dass diese so schnell wie möglich erreicht wird. Dafür ist es erforderlich, dass Sie den Bedienungsknopf auf „Aus“ stellen und den Knopf gegen den Uhrzeigersinn eindrehen, bis das [A] im Display erscheint. Anschließend drehen Sie den Knopf wieder auf die gewünschte zu erreichende Position zurück. Diese Position wird zusammen mit dem A (abwechselnd) blinken, um Sie darüber zu informieren, dass die automatische Temperaturregulierung eingeschaltet ist. Nach Erreichen der gewünschten Temperatur schaltet sich diese Funktion aus und heizt die Kochzone weiterhin in der von Ihnen eingestellten Position.

**Warmhalteposition:**
Zwischen den Positionen O und 1 befindet sich die Warmhalteposition. [SSS] Auf dieser Position wird der Inhalt der Pfanne auf einer Temperatur von ungefähr 70 °C warmgehalten. Diese Position ist praktisch, wenn Sie den Herd für kurze Zeit verlassen müssen. Indem Sie den Knopf wieder auf eine normale Position zurückdrehen, können Sie das Kochen fortsetzen.



## Tabelle für Kernthermometer

| Gericht | | Kerntemperatur |
|---|---|---|
| **Rindfleisch** | | |
| Beefsteak | Leicht angebraten | 40-45 ºC |
| | Medium gebraten | 50-55 ºC |
| | Well-done gebraten | 60-65 ºC |
| Bratfleisch | | 80-85 ºC |
| **Schweinefleisch** | | |
| Hase | | 65-70 ºC |
| Roulade | | 80-85 ºC |
| Kotelett | | 75-80 ºC |
| Mariniertes Kotelett | | 65-70 ºC |
| Hackbraten | | 70-75 ºC |
| **Kalbsfleisch** | | |
| Gegrilltes Kalbsfleisch | | 70-75 ºC |
| **Hase** | | |
| Hasenrücken | | 60-70 ºC |
| Hasenrückenfilet | | |
| | Leicht | 40-45 ºC |
| | Medium | 50-55 ºC |
| | Well-done | 60-65 ºC |
| **Lammfleisch** | | |
| Lammbraten | | 80-85 ºC |
| **Geflügel** | | |
| Diverse Geflügelsorten | | 70-75 ºC |
| **Fisch** | | |
| Pescado | | 70-80 ºC |

**Achtung:** Stecken Sie die Sonde des Bratthermometers in die Mitte des Gerichts und nicht in die Nähe von Knochen oder evtl. fetten Teilen, um eine exakte Temperatur zu erreichen.

# Probleme lösen

**Elektrischer Ofen:**

| Störung | Mögliche Ursache | Lösung |
|---|---|---|
| Der (große) Ofen funktioniert nicht | Die Uhr ist nicht auf manuelle Bedienung eingestellt | Stellen Sie die Uhr auf manuelle Bedienung ein, siehe Kapitel Gebrauch digitale Uhr |
| Beide Öfen funktionieren nicht | Eine oder mehrere Schrauben im Anschlussblock sind nicht gut festgeschraubt | Öffnen Sie den Anschlussblock und drehen Sie alle Schrauben gut fest |

**Gasöfen:**

| Störung | Mögliche Ursache | Lösung |
|---|---|---|
| Die Funkenzündung funktioniert nicht | Die Tür ist nicht ganz geöffnet | Öffnen Sie die Tür ganz |
| Der Brenner geht nicht oder nur schwer an | Der Funkenzünder ist schmutzig oder staubig | Reinigen Sie die Zündkerze mit einem Tuch |
| Der Brenner fällt aus, wenn die Tür geschlossen wird | Durch Luftbewegung fallen die Flammen beim Thermoelement vorübergehend aus | Lassen Sie die Tür mindestens eine Minute offen, bevor Sie die Tür schließen, damit das Thermoelement hinreichend erhitzt ist |
| Nach ungefähr 10 Minuten fällt technischen der Ofen aus | Die niedrigste Position ist nicht richtig eingestellt | Kontaktieren Sie den technischen Dienst |
| Der Grill funktioniert nicht | Der Knopf der Gasbrenner steht nicht in der Aus-Position | Stellen Sie den Knopf für den Gasbrenner in die Aus-Position |

**Gasbrenner:**

| Störung | Mögliche Ursache | Lösung |
|---|---|---|
| Wenn 1 Knopf eingedrückt zünden alle Zündkerzen | Dies ist normal | Nicht einschlägig |
| Der Brenner geht nicht oder nur schwer an | Der Funkenzünder ist schmutzig oder staubig | Reinigen Sie die Zündkerze mit einem Tuch |
| Der Brenner geht nicht oder nur schwer an | Der Flammenverteiler sitzt nicht richtig in der Grundplatte drehen | Platzieren Sie den Flammenverteiler so, dass dieser sich nicht mehr drehen kann und sich fest in der Grundplatte befindet |
| Der Brenner geht nicht oder nur schwer an | Die Grundplatte ist nicht gerade | Platzieren Sie die Grundplatte neu und sorgen Sie dafür, dass diese gerade ist |

| Störung | Mögliche Ursache | Lösung |
|---|---|---|
| Der Brenner fällt aus, sobald der Knopf losgelassen wird | Das Thermoelement ist nicht heiß genug | Halten Sie den Knopf, wenn die Flamme an ist, noch mindestens 8 bis10 Sekunden kräftig gedrückt |
| Der Brenner fällt aus, sobald der Knopf nach 10 Sekunden losgelassen wird | Der Knopf wird nicht genug eingedrückt | Probieren Sie es nochmals und drücken Sie den Knopf kräftig ein |
| Der Brenner fällt in der niedrigsten Position aus | Die niedrigste Position ist zu niedrig eingestellt, wodurch das Thermoelement nicht heiß genug Ist | Stellen Sie die niedrigste Position höher ein, siehe Kapitel „die niedrigste Position einstellen“ |
| Die Funkenzündung knackt weiterhin | An den Zündungsschalter ist Feuchtigkeit gedrungen (durch Überkochen oder zu feuchte Reinigung) | Die Zündung knackt, bis die Feuchtigkeit weggetrocknet ist. Es kann dadurch nichts passieren, ist jedoch nervig. Um den Schalter Schneller trocknen zu lassen, können Sie den Ofen am besten auf der höchsten Temperatur einschalten |

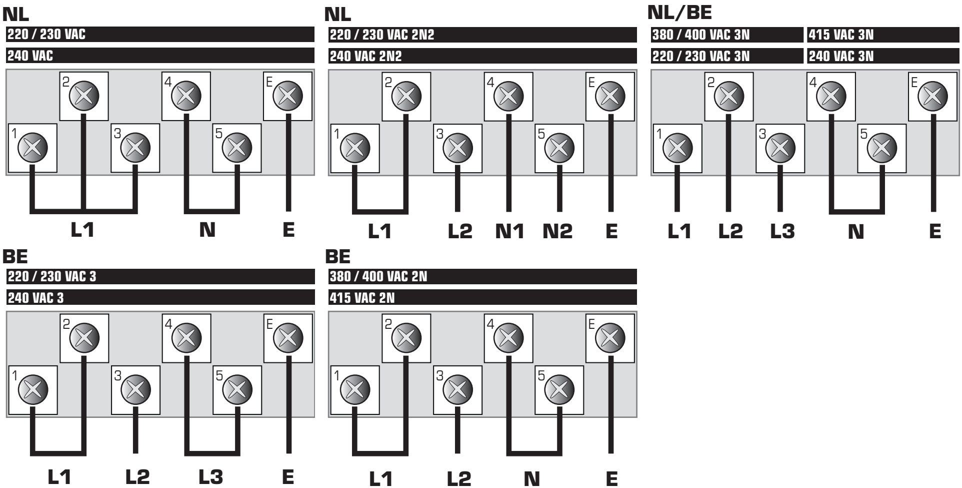
**Keramischer Kochteil**

| Störung | Mögliche Ursache | Lösung |
|---|---|---|
| Die Hälfte der Zonen funktioniert nicht | Eine der Gruppen ist nicht richtig angeschlossen | Kontrollieren Sie den Anschluss und drehen Sie die Schrauben gut fest |
| Die Hälfte der Zonen funktioniert nicht | Eine der Sicherungen ist nicht mehr in Ordnung | Tauschen Sie die betreffende Sicherung Sicherungskasten aus |

**Wenn Ihre Störung mithilfe der obenstehenden Übersicht nicht behoben ist, können Sie Ihre Störung auf der Website von Boretti melden.**
**Auch ist es möglich, unter +31(0)20-4363525 anzurufen.**

# Anschlusspläne

**Achtung: Sie müssen die vor Ort geltenden Normen einhalten. Lassen Sie Ihren Herd immer von einem anerkannten Installateur anschließen. Boretti kann nicht für Störungen und Schäden infolge eines fehlerhaften Anschlusses haftbar gemacht werden.**




# Leistungen und Werte

**NL**

| Brenner | Semi-schnell | Schnell | Wok | Fisch | Coup de Feu | Gasofen 80 | Gasofen 90 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nominale Leistung (kW) | 1,80 | 2,60 | 4,30 | 3,10 | 2,60 | 2,50 | 3,50 |
| Mindestdurchflussrate (kW) | 0,60 | 0,62 | 1,70 | 1,00 | 0,62 | 0,90 | 1,30 |
| **Durchmesser Einspritzdüsen** | **Semi-schnell** | **Schnell** | **Wok** | **Fisch** | **Coup de Feu** | **Gasofen 80** | **Gasofen 90** |
| G25 - 25 mbar | 0,97 | 1,23 | 1,55 | 1,35 | 1,23 | 1,17 | 1,50 |
| G30 / G31 - 30 mbar | 0,62 | 0,78 | 1,00 | 0,82 | 0,78 | 0,75 | 0,90 |

**BE**

| Brenner | Semi-schnell | Schnell | Wok | Fisch | Coup de Feu | Gasofen 80 | Gasofen 90 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nominale Leistung (kW) | 1,80 | 2,60 | 4,30 | 3,10 | 2,60 | 2,50 | 3,50 |
| Mindestdurchflussrate (kW) | 0,60 | 0,62 | 1,70 | 1,00 | 0,62 | 0,90 | 1,30 |
| **Durchmesser Einspritzdüsen** | **Semi-schnell** | **Schnell** | **Wok** | **Fisch** | **Coup de Feu** | **Gasofen 80** | **Gasofen 90** |
| G25 - 25 mbar | 0,97 | 1,17 | 1,50 | 1,30 | 1,17 | 1,17 | 1,40 |
| G30 / G31 - 30 mbar - 28...30/37 mbar | 0,62 | 0,78 | 1,00 | 0,82 | 0,78 | 0,75 | 0,90 |




# FOREWORD

Congratulations! You are now the official owner of a Boretti range cooker. In the coming years, you will discover the absolute joy of cooking with a Boretti range cooker.

In designing your Boretti range cooker, we have kept you, the cook, in mind at all times. This is why you are not holding a user guide the size of a telephone directory in your hands, but a very clear and concise manual. Your range cooker is the same way. That is to say, easy to use and convenient.

We recommend that you read this manual carefully before using your Boretti range cooker in order to avoid problems.

If you have any questions about this product after reading the manual or when using your Boretti, we will be happy to hear from you.

We wish you lots of cooking pleasure!

Boretti

**Contents**

**Foreword**

# For the Installer

## General Installation Instructions

Your Boretti must be installed by a **qualified technician** according to legal/locally applicable codes and ordinances.

Before you start installation or reparation work, make sure that the range cooker is not connected to the power source.

Your Boretti can be installed against a wall that is higher than the counter, such as a tall appliance cabinet or a closed wall, at a distance of at least 50 mm from the side of the range cooker. There must be at least 650 mm of space between the cooktop and any shelf or hood placed above it.

Your Boretti range cooker has a standard height of approximately 91 cm. If your Boretti has been fitted with round adjustable legs, you can also purchase these in a **taller version**. The range cooker can then be adjusted to a height between 91 and 97 cm. It is recommended to align the cooktop with the top of the counter. We also recommend that the range cooker be perfectly level in order to ensure proper functioning.

The strip with ventilation slots included with your range cooker is only mandatory for use with a ventilated gas oven, and only when it is closed off on the upper–back side by tiles or a wall. You do not need to use these for a model with a regular electric oven; that range cooker can be placed directly against a back wall or tiles.

In order to ensure proper functioning, we advise you to use your range cooker in a well–ventilated area. This is especially important for range cookers that are connected to bottled gas (butane/propane). Butane/propane (bottled gas) is heavier than air. As a result, the gas will sink low to the ground (only in case of leakage). Therefore, there must be sufficient ventilation to disperse gas at ground level. Under no circumstances may the gas bottles be placed below the living area (basement/crawl space). This also applies to empty or half–empty gas bottles.

## Electrical Connection

Check whether voltage and capacity agree with the features mentioned on your Boretti's type plate. **Under no circumstances may this plate be removed.** The fuses and home mains voltage installation must comply with the range cooker's requirements. The connection to the electrical supply may be either fixed, or a plug and socket. In the latter case, the plug and socket outlet must comply with applicable regulations. The connection must be grounded, regardless of type. Before connecting, make sure the electricity source is properly grounded. Avoid use of reducers, adaptors, extension cables or by–passes.

**Caution:**

**See Page 98 for the correct installation diagrams.**
**All six screws must always be well tightened.**

**Boretti is not liable for damage to persons or objects as a result of non–compliance or partial compliance with the instructions listed above, or as a result of modifications made to the range cooker.**

**Caution: All range cookers are factory delivered with a mono–phase connection in the connection block at the back of the range cooker. If connection is made to multiple phases, you must comply with (local) codes and ordinances.**

## Gas Connection

The connection with a rubber tube that complies with applicable regulations must be made in such a way that the length of the tube is not more than 1.5 meters; make sure the tube does not touch moving parts, or has a kink. Before using the range cooker, always check whether the following requirements have been met:

– it must be possible to inspect the supply line along its entire length (max. 1.5 m).
– the supply line must not be subject to tensile forces or make sharp turns.
– the supply line must not touch sharp objects or corners.
– the supply line must not touch walls heated to more than 50°C at any point.

**Caution: After connecting your Boretti, use soap suds to check for leaks. Never do this with a flame.**

**Caution: A gas tube has a limited lifespan. Make sure you replace it with a new one in a timely fashion.**

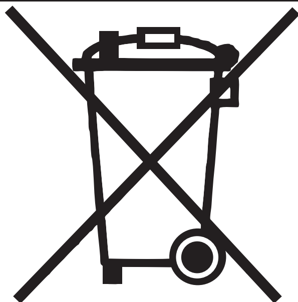
Boretti recommends connecting your range cooker with a flexible metal GIVEG tube which can be purchased from Boretti. The maximum length of these tubes is 1 meter and they have an unlimited lifespan.

**Caution: If your Boretti is connected to mains gas using a fixed (copper) line, you must always use a fiber gasket (Figure 1).**

**Caution: For range cookers placed in Belgium the optional Boretti gas line cannot be used. In Belgium it is mandatory to use a BVG approved gas line.**



Figure 1



# Before First Use

## Safety Instructions

This manual is part of the range cooker. It must be kept nearby during the entire lifespan of the range cooker.
We recommend reading this manual carefully before using the range cooker.

**The range cooker must be installed by a qualified technician in compliance with installation instructions as described in the previous chapter.**

This range cooker is suitable for household use, and complies with current EU guidelines. The range cooker has been manufactured to cook and bake foods. Boretti is not liable for unauthorized use of the appliance, such as heating up a space.
Never block the openings and slots of your Boretti, so that proper ventilation is ensured.

**This also applies to the air vents on the top/back of the cooktop, however, only in case of a ventilated gas oven.**

Immediately after installation, the range cooker should be thoroughly tested, and any malfunctions reported.

Never place pans or objects on the range cooker if they do not have a smooth and flat bottom surface.

Never place combustible products in your oven. Unexpected ignition could result in fire.

The range cooker is designed for use by adults – never allow children to remain near the range cooker unsupervised.
Certain parts such as the grill element can become extremely hot. Therefore do not allow children to play or be near the range cooker.

After every use, verify that all control knobs are set to “off”.

In case of doubt regarding the safety instructions of your Boretti, we urgently recommend that you call Boretti. You will find our phone numbers on the back of this manual.

Do not use parchment paper when grilling.

Never put combustible objects or products that could melt at low temperatures in the storage space below the oven.

## Environmental Regulations

Never leave packaging unsupervised. Separate the various packing materials by type, and take them to the nearest waste sorting station in your municipality.

We use non–polluting and therefore environmentally–friendly and recyclable materials for the packaging of our products. We ask for your cooperation in making sure that the packing materials are processed properly. Addresses for collection, recycling and processing centers are available at your dealer or the appropriate local institutions. Never simply dump packaging or parts of it. This could be a choking hazard for children, particularly the plastic bags. You are also responsible for proper processing of the old appliance.

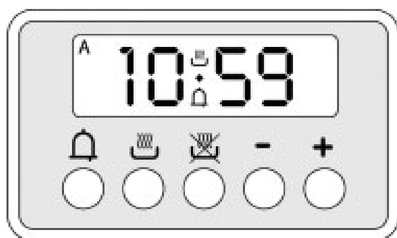
**Important:** take the appliance to a local company authorized to collect discarded household appliances. With proper processing, valuable materials can be recycled in an intelligent fashion. Before you dispose of your appliance, it is important that you remove the door, and leave the racks in functional position in order to avoid children getting shut into the oven cavity while playing.

In addition, you should cut off the electrical power cord, and remove it together with the plug. The guidelines determine standards for collection and recycling of discarded appliances which apply to the entire European Union.

## Cleaning Before First Use

It is recommended to thoroughly remove all packaging residue from the range cooker, followed by cleaning according to the guidelines. Before first use of the oven, you should heat the oven at full power for 30 minutes. An unpleasant scorching smell will develop during this initial heating. This is normal.

**We recommend that you ventilate the kitchen area thoroughly during initial heating.**




# Operating the Programmable LCD Clock

None of the oven functions will work before you have activated the clock on your Boretti. You will recognize this by a full blinking display. This might occur before first use, or following a power disturbance. Functions for ventilated gas ovens are different from multifunctional ovens. The programmable clock functions only work on ovens 60 and 80 cm wide. If you have a range cooker with 2 ovens, the clock will normally only work for the left–hand oven. When programming the oven, if the A blinks and an audio signal is heard, an error has occurred. Choose the manual function to override previous settings.

## Setting the Correct Time

Adjust the digital clock by pressing on the buttons and and using the + and – button at the same time. Set the correct time in this way.

## Manual Function

You can activate the manual function by simultaneously pressing buttons and . The letter A will disappear, and a symbol showing a pan will appear. Any programs you set earlier will be canceled by this procedure.

## Adjusting the Audio Signal

You can set the audio signal by pressing the – button until you hear a signal you like. Your range cooker will remember the setting chosen and will use the tone you selected from that moment on.

## The Timer

Select the timer function by pressing the button and using the + and – buttons to determine the desired cook time. While the time counts down, the clock symbol will remain lit up. When the cook time has ended, an audio signal will sound. When using this function, your oven must be switched off manually. If you want the oven to switch off automatically, you must use the pre–programmed baking function set to the desired cook time.

## Pre–Programmed Baking

### 1. Pre–Programmed Baking Function with Cook Time

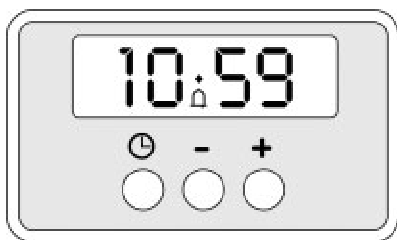
This function allows you to use the oven for a certain period of time, after which the oven will switch off. Press the button and use the + and – buttons to set the desired cook time. The A symbol will appear in the display. Press the button ,if you want to see at what time the oven will switch off. After the cook time has ended, the oven will switch off automatically and the audio signal will sound. The A will blink while the audio signal sounds. By pressing buttons and at the same time, you will cancel the preset program, and you can now use the manual function for the oven.

### 2. Programmed Baking Function with Preset Start and End Time

You can use this function to set both the start and end time for your oven. Press on the button and use the + and – buttons to set the cook time for your dish. An A will appear in the display. Next, press on the button and use the + and – buttons to set the end time. Then adjust the oven temperature and select the desired oven function. The oven will now switch on and off at your selected times. When the oven switches off, an audio signal will sound automatically. By pressing on the buttons and at the same time, you will cancel the preset program and you can now use the manual function for the oven.

**Caution:** Some dishes are perishable and cannot remain in an uncooled oven for an extended period of time.

**Caution:** Take preheating time into account when determining the cook time in using the automatic baking function with preset start and end times.




# Operating the Programmable LCD Clock of a Gas Oven

## Setting the Correct Time

Press on the button ◷ once. Then immediately press on the + and – to adjust the minutes. Press on the button ◷ again, and hold until the hour starts to blink. You can now use the + and – buttons to set the hour.

## Setting the Timer

Press on the + and – buttons to set the desired cook time. A symbol 🔔 will show in the display, indicating that the timer has been set. The display only indicates time left until the alarm sounds, current time will not be shown during this period. After the set time has passed, an alarm will sound that you can switch off by pressing on the button ◷.

## Adjusting the Audio Signal

You can adjust the audio signal by pressing the – button until you hear a tone you like. Your range cooker will remember the chosen setting and will use the tone you selected from then on.

*NOTE: It may occur that your Boretti with gas oven has five buttons. In this case two buttons will have no function.*

# Operating the Programmable Analog Clock

If the small display (Fig. 2d) shows a "0", the child–proof lock has been activated for your oven, and therefore it cannot be used. If the hand symbol shows on the display (Fib 2d), the oven is set to manual. You can activate the manual function by turning the button (Fig. 2e) to the right, without pressing on it.

## Setting the Correct Time

Press on the button and turn it to the right until the current time is shown. The time is shown by the hands shown in Figure 2a and 2b.

## Manual Function

You can select the manual function by turning the button (Fig 2e) to the right until the hand is displayed (Fig. 2d). Using this function, you can set the desired temperature and oven function, and use the oven immediately.

## Timer with Automatic Countdown

It is easy to set the desired cook time by turning the button (Fig. 2e) to the right, without pressing on it, until you see the desired cook time in the small display (Fig. 2d). Cook time can be set to a maximum of 180 minutes.
Next, choose the temperature and the oven function. After the selected cook time has ended, an audio signal will sound. The oven will switch off. You can switch off the audio signal by setting the button (2e) to manual.

## Pre–Programmed Baking

### 1. Programmed Baking Function with Preset Start Time

In order to adjust the oven in such a way that it will switch on without switching off automatically after cook time has ended, you must follow these steps:
Turn the button (Fig 2e) to the right until "0" appears in the display (Fig. 2d). Carefully pull the button towards you, and turn it to the right until the hand (Fig. 2c) indicates your desired start time. Let go of the button, and now turn it to the right until the hand appears in the display. Now select the correct baking function and temperature.

**Caution:** When using this function, the oven must be switched off manually!

**Caution:** Some dishes are perishable and cannot remain in an uncooled oven for an extended period of time.

**Caution:** Take preheating time into account when determining the cook time for the automatic baking function with preset start and end times.

### 2. Programmed Baking Function with Preset Start and End Times

In order to adjust the oven in such a way that you can determine the end time before starting, follow these steps:
Turn the button (Fig 2e) to the right until "0" appears in the display (Fig. 2d). Carefully pull the button towards you, and turn it to the right until the hand (Fig. 2c) indicates your desired start time. Next, turn the button until the desired cook time appears in the display (Fig. 2d). Maximum adjustable cook time is 180 minutes. Now set the oven to desired oven function and adjust the temperature. Your oven will switch on at the time selected, and continue for the period set by you. After the cook time has ended, the oven will switch off automatically and an audio signal will sound. You can switch off the signal by turning the button to the right until the hand appears in the display.

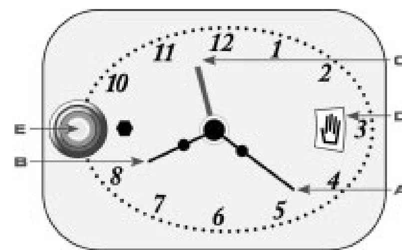
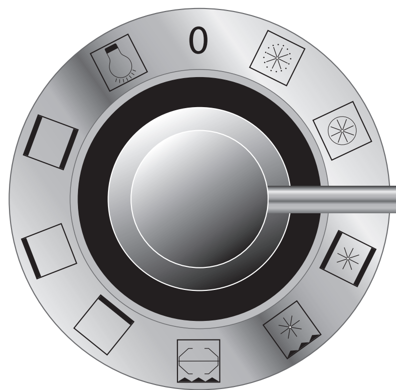
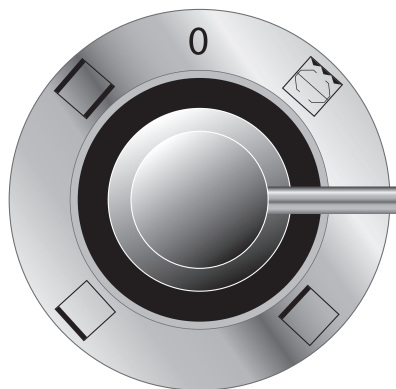



Figure 2




control knob:
electric ovens 60 and 80 cm wide




control knob:
electric ovens 30 and 40 cm wide

# Instructions for Oven Use

## Descriptions of Various Oven Functions

**Caution:** Before using the gas oven, we refer you to the chapter "Using a Ventilated Gas Oven"

In order to make a selection from the following oven functions, turn the oven knob to the left until the function you want shows at the top. Then choose the temperature. Depending on the operating clock setting, the oven will start to preheat. See Chapter "Quick–Start" on page 86 for instructions about accelerated preheating.

**Thaw Function**
The thaw function will switch on the fan in the back of the oven so that an air stream will start flowing which will slightly speed up the thawing of your dish. This function cannot be compared with, for example, a microwave oven. You must also make sure that the oven is clean, because raw, unprocessed foods are being handled.

**Convection Heating**
The heat is supplied directly by the heating element mounted in the back of the oven around the fan. This adjustment is very suitable for baking or roasting a complete meal. It is possible to cook on several levels because of the circulating heat. Often convection heating is the most popular function of the oven.
**Caution:** In many cases, this function will also reduce the cook time of a dish.

**Intensive baking**
A rapid, intensive form of baking, particularly well suited for preparing various oven dishes. The upper and lower heating elements, together with the convection fan, provide the best baking results and even distribution of heat.

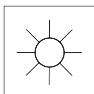
**Circulation Grilling**
The heat generated by the grilling element will be evenly distributed throughout the oven by the fan in the back of the oven. This is suitable for grilling such foods as pork chops, sausages, skewers, etc.
**Caution:** The oven door should be closed during grilling.

**Grilling**
Conventional grilling with the grilling element only. This is suitable for grilling such foods as chicken and roasts. It is also often used for cooking au gratin, or preparing deserts with caramelized sugar.
**Caution:** The oven door should be closed during grilling.

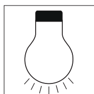
**Top Heat**
This should be used to slowly brown the top of a dish, but can also be used to cook a dish au gratin more slowly than when using the grill.

**Bottom Heat**
This function is very suitable for dishes that need to rise. It can be used in combination with the convection function. In other words, if the product has risen, it can continue to bake with the convection function. This function is also commonly used to prepare pizzas.

**Top and Bottom Heat**
A function that works like a conventional oven, but includes a top heating element. It can be used for all dishes that could also be prepared in a convection oven.



**Pizza setting**
The pizza setting is well suited for dough-based dishes such as pizzas and quiches. The lower heating element used in conjunction with the convection system provide the best baking results.



**Lighting**
The light in the oven will switch on as soon as you select any particular oven function. If you prefer to prepare a dish without using the oven light, turn the knob 1 position up from your selection and then turn it back to the correct selection.

**Caution:** Ovens 60 and 80 cm wide are always multifunctional unless you ordered a ventilated gas model.

**Caution:** Ovens 30 and 40 cm wide are always conventional. These ovens offer grilling, top heat, bottom heat and top and bottom heat.

## Quick–Start Function

The Quick–Start function is ideal for anyone who wants to preheat their 60 to 80 cm wide electric oven more quickly. You use the Quick–Start function by setting the oven control knob to "thaw" and adjusting the temperature to the desired setting. The oven will now use all available heat sources to reach the desired temperature. As soon as the oven has reached the correct temperature, the orange light will switch off. Then select the desired oven function.

**Caution:** The Quick–Start function can be used for selected end temperatures between 180 and 250°C. Any advantages at lower end temperatures are negligible. Never use the Quick–Start function for more than 30 minutes at a time.

## Grill Oven

Some range cookers are fitted with a separate grill oven. This grill oven actually works exactly like a regular one, but includes additional functions. The grill oven is standard fitted with telescopic gliders which simplify putting the dish in and removing it. In order to catch juices or food spills, we recommend that the black drip pan included with your oven always be used.

**Caution:** The oven door should be closed when using the grill oven.

## Using the Rotisserie

Place the item on the rotisserie. Use two meat clamps to make sure the meat is secure, and the weight is distributed evenly across the rotisserie. This will prevent the rotisserie motor from overheating. Place the rotisserie in its holder, and insert the end into the rotisserie motor opening. Select the grilling function, and set the desired cook time. Always place a drip pan beneath the dish.

## Casing Cooling System

Every Boretti range cooker is fitted with a so–called casing cooling system. This ensures that the outside of the range cooker remains at an acceptable temperature. A sensor in the range cooker ensures that if the temperature becomes too high, the forced cooling switches on automatically. It may continue to cool even after the oven has been switched off. In part because of this system, it is possible to place a Boretti range cooker between kitchen cabinets.

## Dismantling the Oven Door

It is easy to remove the door from your Boretti range cooker. Please follow these instructions: Open the oven door completely. Move the fitted

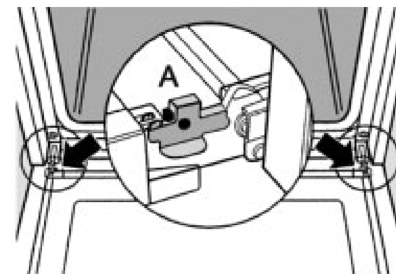



Figure 3

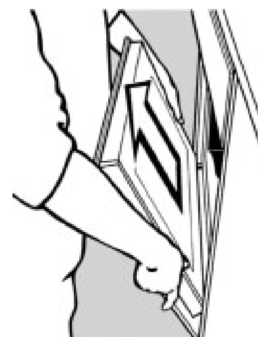
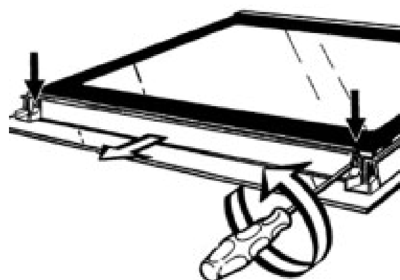
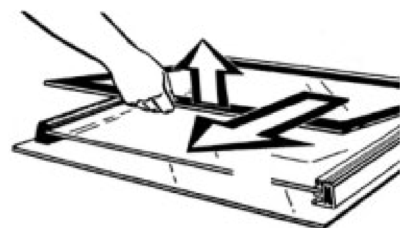
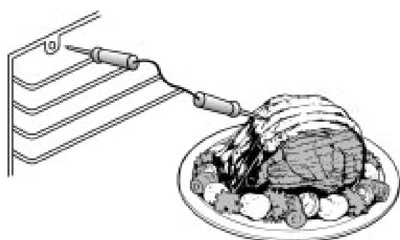


Figure 4


Figure 5


Figure 6


Figure 7

brackets to an upright position (Fig. 3a)

Close the door halfway. Without using force, pull the door slowly towards you (Fig. 4). Attaching the door is done in reverse order. However, you must make sure that the little slots underneath the bracket fit onto the frame of the range cooker. This may take some practice.

### Dismantling the Oven Glass Panel

In order to remove the glass panel from a Boretti oven door, take the following steps:
Remove the oven door according to the instructions above. Unscrew the two stainless steel screws (Fig. 5) at the top and the bottom of the glass panel, and gently remove the glass panel (Fig. 6). You can now clean it thoroughly.  When you reinstall the panel, make sure that the stainless steel strips clamp the panel properly.

### Removing the Inside Panels from the Oven

In order to remove the inside panels from the oven, follow these steps:
- open the oven door completely
- remove all racks and baking sheets from the oven cavity

There are two large screws that you can unscrew on the sides, after which the side panels can be easily removed.

### Cleaning the Oven Cavity(s)

Wait until the oven has cooled down completely, then clean it with lukewarm water and a mild cleaning agent. Never use knives, steel–wool pads or other abrasive products or objects for cleaning purposes. This might damage the finish on the inside of your oven. Make sure that food spills are removed after every cooking session, in order to prevent damage. An additional advantage of regular cleaning is that there will be fewer unpleasant odors the next time you use the oven.

### Using the Built–In Thermometer

Some range cookers are fitted with a so–called built–in thermometer. When the oven is cold, insert the thermometer's probe into the dish, and the plug into a special connection that is on the left side of the oven (Fig. 7). Two values will appear on the display: The value on the left will indicate the temperature of the thermometer, and the value on the right will indicate the preset temperature, which can be adjusted using the + and – button on the control panel. When the preset temperature has been reached, the oven will switch off and you will be warned by an audio signal. You can switch the sound off by pressing on any button on the operating panel.

Remove the thermometer from the connection after the oven has cooled down. Of course you can remove the probe from the dish earlier, so that the dish can be taken from the oven. The oven thermometer has a reach from 0 – 99°C.

**Caution:** insert the thermometer into the center of the dish, and avoid bones or fatty areas in order to achieve a more accurate reading.

**See Page 95 for a cooking chart.**

## Pizza Stone



The Pizza Stone is made from select heat–resistant clay, which was baked at a temperature of 1320°C. The stone is resistant to damage from temperature changes, as well as being scratch and dust free. The special design with air channels keeps the weight down, and decreases preheating time. Heat is distributed evenly throughout the clay, so that the entire surface has the same temperature and your pizza will have the same temperature and color all over.

Place the pizza stone in the oven during preheating. As soon as the oven reaches its preset temperature, place the dish on the pizza stone. Use parchment paper so that the dish can easily be placed into, and removed from the oven. In addition, your pizza stone will not become soiled, so that you do not have to clean it.

The best way to clean it is by removing food spills with a spatula or knife. Place the stone back into the oven, and heat up the stone. Then clean it with a scrubbing pad, and rinse with warm water.

**Caution: Do not use cleaning agents.**

The pizza stone may discolor over time. This has no influence on the performance of the pizza stone.



Figure 8



Figure 9

# The Ventilated Gas Oven

**Caution: An upright stainless steel strip will be provided with your range cooker. This absolutely must be installed on a ventilated gas range cooker in order to guarantee proper venting.**

Ovens 60 and 80 cm wide can be purchased as ventilated gas ovens if this is technically possible (this is not an option for all models, and this choice can only be made on purchasing the range cooker). The advantage of a gas oven is that less moisture is extracted from the food, so that it is tastier. A disadvantage of the system is, however, that a number of functions can no longer be used due to a lack of electrical heating elements.

## Igniting the Gas Oven

**In order to light the gas burner in the oven, you must open the oven door completely, otherwise the spark ignition will not function.** Next, press on the temperature control knob (Fig. 8) and set it to the desired temperature.
When the burner lights up, it may take 10 to 15 seconds before you can let go of the knob. This is related to the thermocouple, which is a safety feature of your Boretti. Leave the door open for another minute before closing it. You will not receive a visual warning that the gas oven has reached the correct temperature.

Here are a few useful tips for ensuring that the Boretti range cooker with ventilated gas oven has reached the correct temperature. If the oven is switched on, the burner will work at full power to reach the correct temperature as soon as possible. You will hear the usual hissing that is normal for a gas burner. When the correct temperature has been reached, the hissing will be noticeably less loud. You can barely hear the burner, or not at all. You can also look through the small holes in the bottom of the oven to see whether the burner is burning at full power. The flame will become smaller when the correct temperature has been reached, because it switches to the lowest setting. It will take approximately 8 minutes for the oven to reach a temperature of 180°C.

**It is prohibited to close off the ventilation slots at the top back side of the appliance with a stainless steel wall, tiles, etc. You must use the stainless steel strip provided.**

## Gas Oven Grill

The gas oven grill can be used in the same way as in the electric oven. It is important to know that the grill will stop functioning as soon as the gas oven is operational. When switching on the grill, in contrast to switching on the oven, the door does not have to remain open for a full minute. Because the grill is electric (also in gas ovens) a separate control knob has been fitted with positions from 0 – 12. (Fig. 9)

**Caution:** The oven door should be closed when using the grill.

## Gas Oven Fan

As soon as you switch on your gas oven or electric grill, you can switch on the fan in the back wall separately by turning the grill control knob (Fig. 9) past position 12. By switching the grill knob to the off position, the fan will be switched off. The advantage of switching on the fan is that there will be improved heat distribution throughout the oven, so that it will be easier to prepare multiple dishes in the ventilated gas oven. Please take into account that this is not the same as the convection function in the electric oven, and a substantial difference in temperature will remain inside the oven. The closer to the heat source (i.e. the gas burner or grill), the hotter it will be.

**Caution:** the grill will not work if the gas burner is on. It is therefore not possible to use the gas burner and grill at the same time.

**Caution:** When you use the gas burner together with the fan, you must switch both control knobs to the off position when the dish is done.

If you only switch off the oven burner, the grill element will become active.

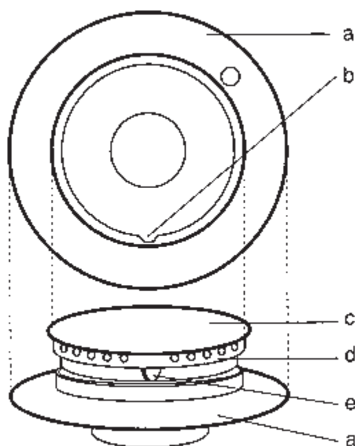


Figure 10

A) Aluminum base
B) Groove in base
C) Cast iron burner cap
D) Brass flame distributor ring
E) Ridge on the flame distributor ring

# The Cooktop

## General Information about Gas Burners

Always use pots and pans with a level and smooth bottom, which have the correct diameters for optimal results.

See the following chart for correct diameters:

| **Burner** | **Diameter** |
|---|---|
| Semi–rapid burner | 14 tot 20 cm |
| Rapid burner | 20 tot 24 cm |
| Wok burner | 22 tot 28 cm * |
| Fish burner | Ovale pan |

*Applies to the bottom of the pan.

Boretti gas burners consist of three parts, namely the base (Fig. 10a), the brass flame distributor ring (Fig 10b) and the cap (Fig. 10c). There are two holes in the base, one of which is for the spark ignition, and the other for the thermocouple. The thermocouple safety system ensures that the gas flow is cut off as soon as the flame is extinguished by, for example, a draft. The thermocouple must be heated thoroughly before you can let go of the knob for the burner to remain on. If you release the knob too quickly, the burner will switch off because the thermocouple has been insufficiently heated.

After pressing the knob, you will hear the spark ignition click. It is now active for all burners. The speed with which the flame ignites depends on the position chosen. You can experiment until you have found the quickest way to light your stove. Once the flame is burning, keep the knob suppressed for at least 5 seconds in order to activate the thermocouple safety system. **If you release the knob too quickly, the flame will extinguish.**

**Caution: It is very important for the brass flame distributor ring (Fig. 10d) to be positioned correctly on the base (Fig. 10a). You must verify that the ridge on the brass flame distributor ring (Fig. 10e) is placed exactly in the groove (Fig. 10b) of the aluminum base. In addition, the burner must always be placed level to the surface in order to prevent discoloration.**

Not all of the burners have the same capacity, and therefore result in different cook times. The least powerful burner (semi–rapid burner) is normally used for sauces, soups and braised dishes. **Based on the power of this burner, we recommend using a Boretti simmer plate.**

**Caution:** When using the back burners, make sure the pots do not touch the wall or back surface, because the pots will become very hot and the wall might not be heat proof. Make sure there is always at least 2 cm of space between the wall and the pots.

**Caution:** Make sure that the handles and grips do not protrude, so that you will not bump into them accidentally and the pans fall from the cooking area.

## Wok Burner

Boretti wok burners have 3 rings. Together these provide balanced power of 4.5 kW max. This power is more than enough to be able to stir fry in the proper manner. When lighting this burner, the outside ring will ignite first, after which the two inner rings will ignite. This is normal. Please take a shorter cook time into account because of the increased capacity of this burner.

### Fry-top

The Fry Top is a multifunctional griddle on which an enormous range of dishes can be prepared. A DVD has been made about the Fry–Top so that you can discover exactly how it works, what the possibilities are, and how to clean it. This DVD can be watched as streaming video on the website, but will also be included with your range. If the DVD has inadvertently not been included, you can request a copy from Boretti.

Ignite the Fry–Top burner and select a low setting. After 8 – 10 minutes the Fry–Top is ready for use. Next, evenly spread a little oil on the griddle (never use butter on the Fry–Top) after which you can put the food directly onto the griddle. Frying will be slower on the Fry–Top, yet the dish will not start to simmer. Because the food is seared quickly, it loses less moisture.

### Cleaning the Fry Top

When the food is ready, remove it from the Fry–Top and pour a little water onto the Fry–Top before leaving to enjoy your food. The water will soak any food residues, which you can then scrape off with the spatula included. It will make clean–up much easier. Beware of steam that will rise from the Fry–Top – it is hot! When the griddle has cooled down almost completely, spray on a little Fry–Top cleaner and scrub with the steel wool pad included. Finally, use a moist cloth and your Fry–Top will be like new. If necessary, use a soft scrubbing pad for the small nooks and crannies.

### Coupe de Feu

The Coupe de Feu is made of solid cast iron, and allows one or more pots or pans to be placed directly onto the cooking surface. The plate is heated by a sub–surface gas burner. The plate will generate heat which is not too intense beneath the pan, and will distribute it evenly across the cooking surface. This makes it possible to cook a dish slowly. This is especially useful for dishes like sauces and braised dishes. Light the burner approximately 5 minutes before use, so that the cast iron plate will have plenty of time to heat up. The same amount of time is needed for the plate to cool down. The middle of the Coupe de Feu is hottest, and the edges will be cooler. If you require a more intense heat, you can also choose to remove one or more rings. Without constantly needing to adjust the knob, this allows you to determine the amount of heat generated.

**Caution:** It is normal that the Coupe de Feu will show a little surface rust after time. We recommend regularly rubbing the Coupe de Feu with a little oil to prevent this. The rings, or any other cast iron parts, should never be cleaned in the dishwasher.





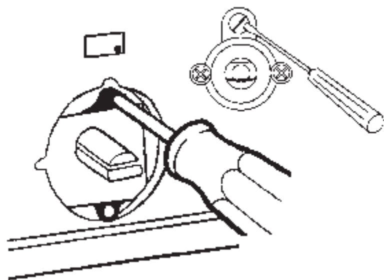


Figure 11

### Adjusting the Gas Burners

You can easily adjust or trim the gas burners yourself. You can do this if, for example, if the range has been converted to another type of gas, or you would like stronger or weaker gas flow. Ignite one burner at a time, and switch to the lowest position. Pull out the knob of the burner in question, and place a small screwdriver in the opening just above the pin of the knob (Fig. 11). Right above the pin, you will see a small brass screw which you will use to adjust the gas flow. Turn to the left for a higher flame, and to right for a lower one.

### Cast Iron Grill Plate

The cast iron grill plate is ideal for roasting meat. Position the grill plate on one of the burner grates which is suitable for your type of grill plate, and switch on the burner. After about 10 minutes the grill plate will be thoroughly heated and ready for use. It is best to clean the grill plate with some suds and hot water.

## Cleaning the Cooktop

### Aluminium Burner Base

The aluminium bases (Fig. 10a) will lose their original sheen after use. This is normal. The aluminium burner bases can be cleaned with a scrubbing pad.

### Brass Flame Distributor Ring

The brass flame distributors (Fig. 10d) will normally discolor slightly after use.  The flame distributor rings can be cleaned with a scrubbing pad.

### Burner Grates and Burner

The cast iron burner grates and caps can also discolor slightly after use. It is best to clean them with a mild detergent and brush. After cleaning, make sure to dry the parts very carefully to prevent rusting. The cast iron parts can be treated with oil occasionally.

### Drip Tray

The range cooker drip tray must never be scrubbed. It is best to clean it with a mild detergent and cloth. Avoid excessive water use near the white spark ignition of the gas burners.

**Caution: never clean individual range cooker parts in the dishwasher.**

# The Ceramic Cooktop

The ceramic zones are controlled by knobs with 13 positions. In "0" position, the zone is switched off. The ceramic zone is activated as soon as a position between 1 – 12 is selected. If you select a position, the zone will emanate a red glow and emit heat to both the pan as well as the ceramic glass.

Some zones have an extension zone. This can be activated by turning the knob related to the zone in question past 12. By turning the knob past 12 again, the extension zone will be switched off.

There is a residual heat indicator lamp for each zone, which indicates that the zone is hot. The lamp will continue to burn as long as the zone is hot, even after it has been switched off.

**Important instructions:**
Do not leave the cooking zones switched on if no pot or pan is on them. Avoid temperature changes to the glass ceramic cooktop. For example, do not pour cold water on a hot cooktop. Make sure the pan completely covers the cook zone, and that it is in the middle of the zone.

**Avoid contact between sugar, synthetic fabrics or aluminium foil and the hot glass plate. These materials could cause damage to the vitroceramic surface, or even cause it to crack: switch off the appliance and remove these from the surface immediately (warning: risk of burn injuries!)**

You can clean the ceramic cooktop just like any other glassware, with a soft and moist cloth. There are special cleaning agents for ceramic glass plates.

# The induction cooker

**How induction works**
Under each cooking zone is an induction coil. When the cooking zone is switched on, the coil produces an electromagnetic field that generates an energy field in the ferromagnetic bottom of the pan. The bottom of the pan completes the magnetic field, causing the pan on the zone to become warm.

**Consider the following before you use an induction cooker:**
Make sure you have magnetic pans (you can test them with an ordinary magnet). Enamelled pans, stainless steel pans with ferromagnetic bottoms and cast iron pans all work just fine.

The induction zone automatically adjusts to the diameter of the pan. If the pan is too small, the cooking zone will not work. If the pan is not suitable for the cooker, [U] will be shown on the display.

**Operation:**
By turning the knob clockwise, you can select a setting between 1 and 9. If you turn the knob past setting 9, you select the booster setting that provides extra power to the induction cooker for a short time. This is handy for browning meat or quickly bringing water to a boil.

**Childlock:**
The controls of the induction zones can be blocked. This can be done by simultaneously turning the furthest knob to the left and the fifth knob from the left in an anticlockwise direction, and holding them there for three seconds. When this is done, an 'L' should appear on the display.
To release the childlock again, you must once again turn these two knobs in an anticlockwise direction and hold for three seconds.

**Automatic cooking:**
All the cooking zones are equipped with an automatic cooking function. This system enables the cooker to reach a selected temperature as quickly as possible. To activate this function, set the control knob 'off' and then turn it anti-clockwise until [A] appears on the display. Now turn the knob to the desired setting. This selected setting and the A will flash alternately on the display to indicate that the automatic cooking function is activated. Once the desired temperature is reached, this function switches off and the cooking zone will continue to maintain the temperature you have selected.

**Warming setting:**
Between settings 0 and 1 is the warming setting [SSS]. With this setting the content of the pan is kept warm at a temperature of approximately 70 degrees. This setting is handy when you need to briefly step away from the cooker. By turning the knob back to a normal setting you can continue to cook.



## Chart for Built-In Thermometer

| Dish | | Core Temperature |
|---|---|---|
| **Beef** | | |
| Beef | | |
| | Rare | 40-45 °C |
| | Medium | 50-55 °C |
| | Well-done | 60-65 °C |
| Roast | | 80-85 °C |
| **Pork** | | |
| Fillet | | 65-70 °C |
| Roast | | 80-85 °C |
| Chops | | 75-80 °C |
| Marinated chops | | 65-70 °C |
| Meatloaf | | 70-75 °C |
| **Veal** | | |
| Roast | | 70-75 °C |
| **Hare** | | |
| Saddle | | 60-70 °C |
| Saddle filet | | |
| | Rare | 40-45 °C |
| | Medium | 50-55 °C |
| | Well-done | 60-65 °C |
| **Lamb** | | |
| Leg | | 80-85 °C |
| **Poultry** | | |
| Various | | 70-75 °C |
| **Fish** | | |
| Fish | | 70-80 °C |

**Caution:** Insert the probe of the oven thermometer into the center of the dish, and avoid bones or any fatty areas in order to get an exact reading.

# Troubleshooting

**Electric oven:**

| Malfunction | Possible Cause | Solution |
|---|---|---|
| The (large) oven does not work. | The clock has not been set to manual. | Set the clock to manual; see chapters about operating digital/analog clocks. |
| Neither oven works. | One or more screws in the connector block have not been sufficiently tightened. | Open the connection block and tighten all screws. |

**Gas Oven:**

| Malfunction | Possible Cause | Solution |
|---|---|---|
| The spark ignition is not working. | The door has not been opened completely. | Open the door completely. |
| The burner is difficult or impossible to light. | The spark ignitor is dirty or dusty. | Clean the spark plug with a cloth. |
| The burner switches off when the door is closed. | Because of air movement, the flames near the thermocouple have been temporarily extinguis-hed. | Leave the door open for at least a minute so that the thermocouple has been suf-ficiently heated. |
| The oven switches off after about 10 minutes. | The lowest position has not been set properly. | Contact technical service. |
| The grill does not work. | The gas burner knob has not been switched to off. | Turn the gas burner knob to the off position. |

**Gas Burner:**

| Malfunction | Possible Cause | Solution |
|---|---|---|
| When I push on 1 knob, all of the spark plugs ignite. | This is normal. | Not applicable. |
| The burner is difficult or impossible to ignite. | The spark ignitor is dusty or dirty. | Clean the spark plug with a cloth. |
| The burner is difficult or impossible to ignite. | The flame distributor ring has not been placed in the base properly. | Position the flame distributor in such a way that it can no longer turn and is attached to the base. |
| The burner is difficult or impossible to ignite. | The base is not level. | Replace the base and make sure it is level. |

| Malfunction | Possible Cause | Solution |
|---|---|---|
| The burner switches off as soon as the knob is released. | The thermocouple is not hot enough. | After the flame has been lit, keep the knob firmly pressed down for another 8 to 10 seconds. |
| The burner switches off as soon as the knob is released after 10 seconds. | The knob has not been pushed down far enough. | Try again, and keep the knob firmly pressed down. |
| The burner switches off in the lowest position. | The lowest position has been adjusted too low, so that the thermocouple is not hot enough. | Set the lowest setting a little higher, see section about adjusting the lowest position. |
| The spark ignition keeps clicking. | The ignition switch is wet (be-cause of food spills or cleaning). | The ignition will continue to click until all the moisture has dried up. This is not harmful, but it is annoying. In order to have the switch dry more quickly, it will help to switch on the oven to its highest temperature. |

**Ceramic Cooktop:**

| Malfunction | Possible Cause | Solution |
|---|---|---|
| Half of the zones do not work. | One of the groups has not been connected properly. | Check the connection and tighten the screws. |
| Half of the zones do not work. | Something is wrong with one of the fuses. | Replace the fuse in question in the fuse box. |

**If your malfunction has not been solved using the overview above, you can report it on the Boretti website. You can also call +31(0)20-4363525.**

NL

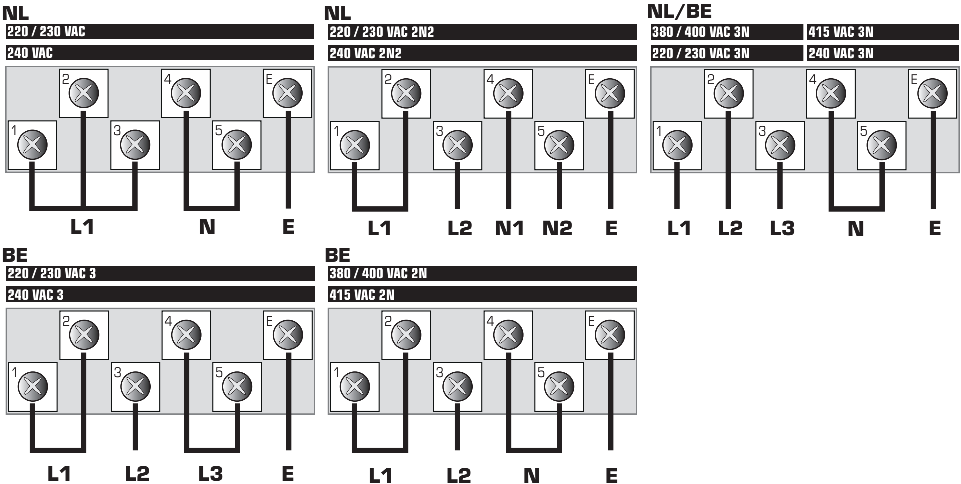
FR

DE

EN

# Connection Diagrams

**Caution: You must comply with local codes and ordinances. Always have your range cooker installed by a qualified technician. Boretti is not liable for malfunctions or damage as a result of incorrect installation.**




# Power and Values

**NL**

| Burner | Semi-rapid | Rapid | Wok | Fish | Coup de Feu | Gas Oven 60 | Gas Oven 90 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nominal Capacity (kW) | 1,80 | 2,60 | 4,30 | 3,10 | 2,60 | 2,50 | 3,50 |
| Minimum flow rate (kW) | 0,60 | 0,62 | 1,70 | 1,00 | 0,62 | 0,90 | 1,30 |
| **Diameter (spray nozzle)** | **Semi-rapid** | **Rapid** | **Wok** | **Fish** | **Coup de Feu** | **Gas Oven 60** | **Gas Oven 90** |
| G25 - 25 mbar | 0,97 | 1,23 | 1,55 | 1,35 | 1,23 | 1,17 | 1,50 |
| G30 / G31 - 30 mbar | 0,62 | 0,78 | 1,00 | 0,82 | 0,78 | 0,75 | 0,90 |

**BE**

| Burner | Semi-rapid | Rapid | Wok | Fish | Coup de Feu | Gas Oven 60 | Gas Oven 90 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nominal Capacity (kW) | 1,80 | 2,60 | 4,30 | 3,10 | 2,60 | 2,50 | 3,50 |
| Minimum flow rate (kW) | 0,60 | 0,62 | 1,70 | 1,00 | 0,62 | 0,90 | 1,30 |
| **Diameter (spray nozzle)** | **Semi-rapid** | **Rapid** | **Wok** | **Fish** | **Coup de Feu** | **Gas Oven 60** | **Gas Oven 90** |
| G25 - 25 mbar | 0,97 | 1,17 | 1,50 | 1,30 | 1,17 | 1,17 | 1,40 |
| G30 / G31 - 30 mbar - 28...30/37 mbar | 0,62 | 0,78 | 1,00 | 0,82 | 0,78 | 0,75 | 0,90 |


50
100

**BORETTI B.V.**
De Dollard 17
1454 AT Watergang
T +31(0)20-4363439
F +31(0)20-4361326
S +31(0)20-4363525 (service)
E info@boretti.com
The Netherlands

**N.V. BORETTI S.A.**
Rupelweg 16
2850 Boom
T +32(0)3-4508180
F +32(0)3-4586847
E info.be@boretti.com
Belgium




*Passione nella cucina*

**www.boretti.com**